

# Česnekový olej

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| 250 ml            | kvalitní olivový olej |
| 10 až 15 stroužků | čerstvý česnek        |
| 1 lžička          | sůl                   |
| 1 lžička          | citronová šťáva       |



## Postup přípravy

Stroužky česneku oloupeme, lehce rozmáčkne nožem a vložíme do malého kastrůlku spolu s olejem. Přidáme sůl a citronovou šťávu, které sníží pH, a tím olej zakonzervují. Na velmi mírném ohni olej pomalu zahřejeme tak, aby česnek pustil chuť, ale nezačal se smažit. Necháme prohřát asi 15 minut a poté odstavíme. Po vychladnutí přelijeme do čisté uzavíratelné lahve. Uchováváme v lednici a spotřebujeme do 7 dnů.