Гостра олія для піци

Рецепт від V-ZUG AT

готування	10 хв
Час готування	30 хв
Порції	2

Домашня олія для піци з пеперoні, часником і копченими пластівцями чилі надає піці інтенсивний аромат і копчений гострий смак. Ідеально підходить для піци, пасти, антипасті та хліба.

Інгредієнти

200 г червоний перець чилі, шматочками

10 зубчики часнику, розрізати навпіл

2 ч. л. копчених пластівців чилі (наприклад, Чипотле)

150 мл оливкової олії

100 мл соняшникової олії

2 лаврових листи

2 гілочки розмарину

½ ч. л. солі

2 ч. л. цукру

Приготування

Покласти пеперончіні, часник і пластівці чилі в кухонний подрібнювач, подрібнити і викласти в каструлю. Додати оливкову олію та решту інгредієнтів, нагріти на середньому вогні. Варити масло на повільному вогні прибл. 30 хвилин, доки вона злегка не потемніє. Видалити лавровий лист і розмарин. Розлити олію в підготовлені банки ще гарячою, щільно закрити і залишити остигати.

Поради

Олія для піци має термін придатності близько 6 місяців, якщо зберігати її добре закритою у темному місці.

Використовувати для надання аромату піці, пасті або різотто.

Домашня олія для піци стане чудовим подарунком, який можна принести з собою.

Аксесуари

2 банки з кришками (прибл. по 200 мл), стерилізовані

Додаткова інформація

Складено	02.09.2025