

РЕЦЕПТ АРОМАТНОГО МАСЛА С БАЗИЛИКОМ

Какое масло взять за основу?

Самый распространённый вариант – *оливковое*. Кроме него можно также выбрать: подсолнечное, горчичное и кунжутное.

Понадобится:

- оливковое масло – 500 мл
- листья базилика свежие – 30 шт.
- специи по вкусу

Приготовление:

1. Вымыть и тщательно просушить листики базилика.
2. Залить маслом и поставить на медленный огонь, прогреть около 10 минут, но не доводить до кипения.
3. Дать остыть, затем процедить и оставить настаиваться 10-12 дней, периодически взбалтывая.

Важно!

- Ёмкость для масла должна быть сухой и чистой, без посторонних запахов.
- Прогревание должно происходить на медленном огне, не допуская кипения.

Рекомендации:

- ✓ Травы и овощи лучше использовать свежие.
- ✓ Перед тем, как добавить сушеные травы и специи – потрите их между ладоней, так их аромат раскроется лучше.
- ✓ Свежи овощи и травы обязательно тщательно просушить, **вода не должна попасть в масло.**

Создавайте свои любимые комбинации специй, трав и овощей и дополняйте свои блюда новыми вкусами!