

## Maslinovo ulje sa zacinima

Ovaj preliv s maslinovim uljem moze vam poslužiti za bilo koje jelo - za testeninu, salatu, jela od ribe...

**1** U veliku ukrasnu staklenu bocu stavite zacinsko bilje i prelijte ga uljem <span style="font-weight: bold">do vrha

**2**

**3**

**4**

**5**

**6**

**7** Zacinskom ulju dodajte oguljeni beli luk i ljutu papricicu, a zatim posudu <span style="font-weight: bold">dobro zacepите

**8**

**9**

**10**

### Sastojci:

maslinovog ulja 500 ml

ruzmarina 1 grancica

timijana 2 grancice

sveza ljuta papricica 1

belog luka 2 cena

11

12

13

14

15

16

17 Nakon nekoliko dana, kad ulje upije aromatiĀne sastojke, posluĀite ga kao dodatak salatama ili raznim jelima.

**Napomena:**

Ovom ulju mozete dodavati i drugo zacinsko bilje po zelji.