



Oliwki w marynacie

przepisy.pl



Składniki:

- drylowane peklowane oliwki - 600 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- gałązka świeżego kopru
- oliwa z oliwek - 500 mililitrów
- cytryna - 2 plastry

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr w niewielkiej ilości wody. Wystudź.
2. Dodaj pozostałe składniki oraz oliwę.
3. Tak przygotowaną marynatą zalej oliwki. Zakręcony słoć przechowuj w ciemnym miejscu przez dwa tygodnie w celu zamarynowania.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl