



Huile à Pizza

1 bouteille de verre 1/2 litre refermable hermétiquement
Un brin de romarin
Un brin de thym
3-4 gousses d'ail
6-8 piments plume ou 1 à 3 piments rouges et verts
Des grains de poivre
1/2 litre d'huile d'olive

Attention!

On ne peut pas seulement mettre le piment, le thym et le romarin tels quels dans la bouteille et recouvrir d'huile d'olive, sinon les produits vont moisir.

C'est pourquoi on prépare les brins de romarin et de thym, on prépare les petits piments plumes. Si on a de gros piments, il convient de les couper en fines rondelles.

On met tout cela sur une assiette 2 heures au four à 50-60 degrés.

Cela va sécher les condiments et éviter que ceux-ci ne moisissent.

Mettez tout dans la bouteille, verser l'huile d'olive dessus. Fermer la bouteille.

Consommer après 2 semaines minimum. Les herbes et les piments seront tombés au fond de la bouteille.