



辣味披萨油

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	10 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	30 分钟
份	2

自制披萨油添加了辣椒、大蒜和烟熏辣椒片，散发出浓郁的香气和烟熏辣味。非常适合搭配比萨饼、意大利面、开胃菜和面包。

配料

- 200 g 红尖椒, 切块
- 10 蒜瓣, 切成两半
- 2 茶匙 烟熏辣椒片 (例如小辣椒)
- 150 ml 橄榄油
- 100 ml 葵花籽油
- 2 月桂叶
- 2 枝 迷迭香
- ½ 茶匙 食盐
- 2 茶匙 白糖

烹饪步骤

将辣椒、大蒜和辣椒片放入食品加工机中，切碎，然后放入平底锅中。加入橄榄油和所有剩余的配料，用中火加热。用小火将油煮约 30 分钟，直至颜色略微变暗。取出月桂叶和迷迭香。趁油还热的时候将其倒入准备好的罐子中，上盖密封并让其冷却。





小费

如果密封良好并置于阴暗处，则披萨油可以存放约 6 个月。

用于为比萨饼、意大利面或意大利烩饭调味。

自制的披萨油非常适合作为礼物。

配件

2 个带盖的保鲜罐（每个约 200 ml），已消毒

