

ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΜΠΟΥΚΟΒΟ

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator
Σάββατο, 08 Ιούνιος 2019 17:01 -



ΥΛΙΚΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

500 ml καλό ελαιόλαδο

1 κουταλιά σούπας τριμμένο καυτερό μπούκοβο (υπάρχει στα s/m σε φακελάκια)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΜΠΟΥΚΟΒΟ

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator
Σάββατο, 08 Ιούνιος 2019 17:01 -

Θα χρειαστούμε ένα καθαρό μπουκαλάκι του νερού, αυτό των 500ml. ρίχνουμε μέσα του μια κουταλιά μπούκοβο και προσθέτουμε το λάδι.

Κλείνουμε καλά και ανακινούμε στα χέρια μας το μπουκάλι.

Αφήνουμε σε ηλιόλουστο μέρος για 2-3 μέρες. Τώρα το καλοκαίρι γίνεται και πιο γρήγορα λόγω ζέστης. Μία φορά την ημέρα αναταράσσουμε το μπουκάλι.

Η κάψα του λαδιού είναι προσθετική, δηλαδή όσο παραμένει στο ίδιο ζεστό και φωτεινό μέρος αυξάνει καθημερινά. Γι' αυτό και δεν φτιάχνουμε μεγάλες ποσότητες. Όταν κοντεύει να εξαντληθεί, ετοιμάζουμε νέα δόση σε καινούριο μπουκάλι.

Κατά τη χρήση φροντίζουμε να παίρνουμε μόνο το λάδι και καθόλου από τα υπολείμματα του μπούκοβου.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΜΠΟΥΚΟΒΟ

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator
Σάββατο, 08 Ιούνιος 2019 17:01 -
