

Česnovi kruhki za zabavo

Potrebujemo:

Olivno olje (8 cl)

Sir (100 g)

Česen (1 kos)

Sol (8 ščepec)

Peteršilj (5 ščepec)



Kruh nareži in postavi na pekač obložen s peki papirjem.



Pripravi šalčko, vanjo nalij olivno olje.



S pomočjo žlice premaži kruh z olivnim oljem.



Nareži sir in ga postavi na kruh.



Nasekljaj česen in peteršilj.



Stresi v šalco z olivnim oljem, posoli in premešaj.



Z mešanico česna, peteršilja, soli in olivnega olja premaži kruhke. Postavi v predhodno segreto pečico na 180 stopinj Celzija za približno 15-20min (da se stopi sir). Dober tek 😊

Namig: Kako odstraniti neprijeten vonj česna na dlaneh?

Česnova eterična olja so lepljiva, zato jih ni enostavno odstraniti. Pri odstranitvi vonja pomaga, če dlani podrgnemo ob nerjaveče jeklo (vodna pipa v kuhinji) in jih držimo pod hladno tekočo vodo za približno 10 sekund. To bo nevtraliziralo smrdeče spojine (zahvaljujoč kemični reakciji molekul jekla in česna). Dobra stara vroča voda in milo ter abrazivna stran gobice bodo tudi razbremenili lepljiva olja.