

Aromatizovano sirce



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** lbelog vinskog sirceta
- **2-3** cenabelog luka
- **nekolikog**rancica ruzmarina
- **nekolikog**rancica majcine dušice

Priprema

Zacinsko bilje oprati, osušiti i blago oklagijom precij preko njega. Beli luk iseci na listice. Sirce prokuvati, pa zatim naliti u sterilisane flašice. Ubaciti bilje i beli luk. Ostaviti na suncu bar dve nedelje uz okretanje svakog dana. Nakon toga, procediti sirce u nove flašice, baciti staro, a dodati novo bilje.

Savet

Ovako spremljeno sirce može trajati godinu dana. Nakon otvaranja, držati ga u frizideru.