

Marinuotos džiovintos slyvos



Gaminimas

1. Į puodą ar keptuvę pilame alyvuogių aliejaus. Jame pakepiname supjaustytas česnako skilteles, dedame kaparėlius, čiobrelio lapelius, įtarkuojame apelsino žievelės ir dedame čili pastos. Truputį pakaitiname ir supilame ant džiovintų slyvų. Supilame į sandarą indą ir laikome šaldytuve.
2. Skanaus Jums linki Aurimėlis!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	džiovintų slyvų
1 galvutės	česnako
1	apelsino
	Šviežio čiobrelio
2 v.š.	kaparėlių
1 v.š.	čili pastos
300 g	alyvuogių aliejaus