

(odc.31) aromatyczna sól cytrynowa

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.31)

trudność: **łatwe**

Składniki

aromatyczna sól cytrusowa
garść soli morskiej
skórka z dwóch pomarańczy
kawałek imbiru (mniej więcej 2 cm)

Przygotowanie

Zetrzeć skórkę z pomarańczy, a imbir obrać i zetrzeć na tarce. Ubić w młynku z solą. Sól wysypać na blachę wyłożoną folią aluminiową. Nagrząć piekarnik do temperatury 100 stopni C, wyłączyć, wstawić blachę z solą i zostawić na noc, aby odparowała. Wersja ekspresowa— odparować sól na wyłożonej folii patelni grillowej lub innej o grubym dnie, na bardzo małym gazie.

© Jamie Oliver