



Hozzávalók:  
fokhagyma, olaj (lehet olívaolaj is), friss  
rozsmaring

1. Egyforma nagyságú, 6-7 centis, dundi fokhagymákat válasszunk. Egy tepsit kiolajozunk. A fokhagymákat lapjában kettévágjuk és vágott felükkel lefelé fordítva a tepsibe rakjuk. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (240 °C; légkeveréses sütőben 230 °C) 16-18 percig sütjük.
2. Hűlni hagyjuk, majd a gerezdeket a héjból kinyomjuk. Kisebb üvegekbe töltjük, egy-egy ágacska rozsmaringot teszünk mellé és annyi olajat öntünk rá, amennyi ellepi. Az üveget egy kicsit megütögetjük, hogy az olaj mindenhová egyenletesen befolyhasson. Lefedve, hűtőszekrényben tárolhatjuk 2-3 hétig.
3. Az így sült fokhagyma szinte kenhetően krémes állagú, amit fogyaszthatunk magában, de talán úgy a legfinomabb, ha 1-2 darabot pirítós kenyérré rakunk, egy kevés olajával meglocsoljuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk, végül leharapjuk. Így falatozhatunk belőle tovább.

Elkészítési idő: 35 perc