



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Πάστα Σκόρδου

Υλικά:

- πολλά πολλά κεφάλια σκόρδα
- ελαιόλαδο
- αλάτι-πιπέρι
- λίγο ξερό δενδρολίβανο (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

- Κόψε τα κεφάλια οριζόντια στη μέση. Αν δεν μοιάζουν με το logo τα έκοψες κάθετα!
- Αράδιασέ τα σε μία λαμαρίνα καλυμμένη με λαδόκολλα.
- Ράντισέ τα με ελαιόλαδο και αλατοπίπερο.
- Κάλυψέ τα με αλουμινόχαρτο.
- Ψήσε τα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς (αντιστάσεις) στη μεσαία σχάρα για περίπου 40'.
- Άφησε τα να κρυώσουν λίγο κι αφαίρεσε τη ψημένη σάρκα με το πίσω μέρος από ένα πηρουνάκι.
- Με το πηρούνι σου λιώσε τη σάρκα που αφαίρεσες μέχρι να γίνει αλοιφή.
- Φύλαξέ τη στο ψυγείο σε ένα βαζάκι με λίγο ελαιόλαδο στην επιφάνεια για καλύτερη συντήρηση.
- Καλή επιτυχία!