



Ζεστές ελιές με κρασί & μυρωδικά

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 2 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 4-5 λεπτά

Φυλάσσουμε τις ελιές καλυμμένες στο ψυγείο για 2-3 μέρες και μπορούμε να τις ξαναζεστάνουμε μόνο μία φορά.

Υλικά:

500 γρ. διάφορες ελιές (Καλαμών, πράσινες, γεμιστές κ.λ.π.)
2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
½ κ.γλ. γλυκό ή καυτερό μπούκοβο
2 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
1 κλωνάρια φρέσκια ρίγανη
1 κλωνάρια φρέσκο δεντρολίβανο
100 ml ροζέ ή λευκό κρασί της επιλογής μας (ιδανικά Μοσχοφίλερο)
ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

προζυμένιο ψωμί, κομμένο σε φέτες & φρυγανισμένο

Εκτέλεση:

- 1) Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά τις ελιές για 2-3 λεπτά.
- 2) Προσθέτουμε τα φυλλαράκια από το θυμάρι, την ρίγανη και το δεντρολίβανο, το τριμμένο σκόρδο και το μπούκοβο για περίπου 2-3 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να σιγοβράσει και να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 3) Αποσύρουμε από τη φωτιά και σερβίρουμε με φρυγανισμένο ψωμί

