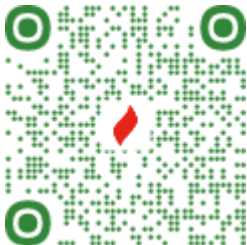




Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Масло
4-5 стръка	Пресен магданоз
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 с.л.	♦ 5 Билки Провансал
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна



Ароматно пухкаво масло с подправки

⌚ 15—20 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте маслото на тиган, докато покафенее леко на умерен огън. Махнете от котлона и прецедете.
- 2 Разбийте маслото с миксер, докато стане на пяна. Добавете подправките и магданоза. Разбъркайте добре.
- 3 Можете да оформите маслото на руло с прозрачно фолио или да го налеете в силиконови формички за по-празничен вид. Приберете в хладилника да стегне.