

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

250 г	Сливочное масло
1 ст.л.	Приправа Ароматные травы с луком и чесноком
1 ст.л.	Жареный лук
1 ст.л.	Петрушка, свежая

Соус из сливочного масла с зеленью

15—20 Мин.

Способ приготовления

1. В небольшой сковороде разогрейте сливочное масло на средне-слабом огне, пока оно не начнет пениться.
2. Продолжайте нагревать, пока на поверхности не появятся коричневые пятна. Быстро снимите с огня и процедите через мелкое сито.
3. Взбейте охлаждённое сливочное масло ручным миксером до пышного состояния. Затем добавьте приправу и продолжайте взбивать. В конце осторожно введите обжаренный лук и мелко нарезанную петрушку.
4. Заверните в пищевую пленку и дайте настояться в холодильнике.

ПОДСКАЗКА: Совет: для подачи соусу можно придать форму звездочек с помощью силиконовых формочек.