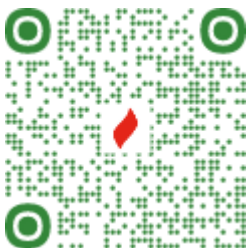




Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

250 g	Maslo
1 PL	♦ Prípravok s koreninami na Bylinkové maslo
1 PL	Restovaná cibuľa
1 PL	Nasekaná petržlenová vňať, čerstvá



Šľahané hnedé maslo s bylinkami a smaženou cibul'ou

⌚ 15—20 Min

Príprava

- 1 V malej panvici rozohrejte maslo a zahrievajte ho na stredne nízkej teplote, kým nezačne peniť.
- 2 Pokračujte v ohrievaní, kým na povrchu nevzniknú hnedé škvrny. Rýchlo stiahnite z ohňa a preced'te cez jemné sitko.
- 3 Vychladnuté maslo vyšľahajte ručným mixérom do peny. Pridajte zmes korenia na bylinkové maslo a ešte krátko premiešajte. Nakoniec opatrne pridajte osmaženú cibuľu a čerstvo nasekanú petržlenovú vňať.
- 4 Pomocou potravinárskej fólie ho stočíte do rolády a dáme vychladiť do chladničky.

NÁPOVEDA: Tip: Maslo môžete vytvárať aj do hviezdčiek pomocou silikónových formičiek.