

Вершкове коричневе масло з травами та смаженою цибулею

15—20 хв

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

250 г	Вершкового масла
1 ст.л.	Хрусткої смаженої цибулі
1 ст.л.	Суміш пряних трав
1 ст.л.	Свіжої петрушки, подрібненої

Приготування

1. Розігрійте масло в маленькій сковороді на середньо-низькому вогні, поки воно не почне пінитися.
2. Продовжуйте нагрівати, поки на поверхні не з'являться коричневі плями. Швидко зніміть з вогню та процідіть через дрібне сито.
3. Збивайте охолоджене масло за допомогою ручного міксера до утворення піни. Додайте суміш пряних трав і змішуйте ще кілька секунд. На завершення обережно додайте смажену цибулю та свіжоподрібнену петрушку.
4. Зробіть з масляної суміші рулет, загорніть у плівку та охолодіть у холодильнику.

ПІДКАЗКА: Масло також можна формувати у вигляді зірочок, використовуючи силіконові форми.