



# Вершкове коричневе масло з травами та смаженою цибулею

🕒 15–20 хв   

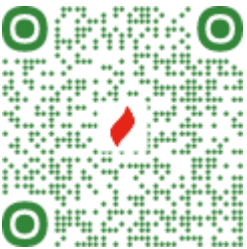
## Приготування

- 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.

## 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



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