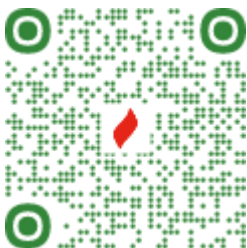




Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

250 g	Masło
1 łyżka	♦ Przyprawa do Masła Ziołowa
1 łyżka	♦ Cebulka smażona
1 łyżka	Posiekana natka pietruszki



Domowe masło z ziołami i prażoną cebulą

🕒 15—20 Min 

Przygotowanie

- 1 Rozgrzej masło na małej patelni i podgrzewaj na średnim ogniu do momentu, aż zacznie się pienić.
- 2 Kontynuuj podgrzewanie, aż na powierzchni pojawią się brązowe plamy. Szybko zdejmij z ognia i przecedź przez drobne sitko.
- 3 Schłodzone masło ubij mikserem ręcznym na puszystą pianę. Dodaj Przyprawę do Masła Ziołową Kotányi i dalej krótko miksuj. Na koniec ostrożnie dodaj cebulkę smażoną i świeżo posiekaną natkę pietruszki.
- 4 Uformuj wałek owinięty folią spożywczą i schłodź w lodówce.

WSKAZÓWKA: Z masła można też uformować gwiazdki lub inne świąteczne kształty za pomocą silikonowych foremek.