

Domowe masełko 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 Kotanyi 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.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

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