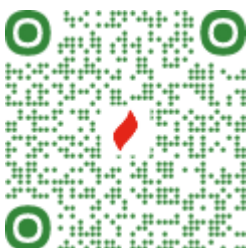




Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Vaj
1 ek	♦ Grill fokhagymás fűszersó
1 ek	♦ Zsálya, szeletelt
1 ek	Friss petrezselyem szeletelve



Felvert barna vaj fűszerekkel és sült hagymával

⌚ 15–20 Perc 

Elkészítés

- 1 Melegítsd fel a vaját egy kis serpenyőben, és közepesen alacsony hőfokon addig melegítsd, amíg habosodni nem kezd.
- 2 Addig melegítsd tovább, amíg barna foltok nem emelkednek a felszínre. Gyorsan vedd le a tűzről, és szűrd át egy finom szitán.
- 3 A kihűlt vaját kézi mixerrel verd habosra. Add hozzá a fűszerkeveréket, és rövid ideig keverd tovább. Végül óvatosan add hozzá a pirított hagymát és a frissen vágott petrezselymet.
- 4 Formázz tekercset fóliával és hűtsd ki a hűtőben.

TIPP: Tipp: a vaját szilikonformák segítségével csillagokká is formázhatod.