Felvert barna vaj fűszerekkel és sült hagymával

15—20 Perc

Elkészítés

1. Melegítsd fel a vajat 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 vajat 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 vajat szilikonformák segítségével csillagokká is formázhatod.

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

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