



# Pjenasti smeđi maslac sa začinskim biljem i prženim lukom

🕒 15–20 Min   

## Priprema

### Sastojci 6 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

250 g	Maslaca
1 žlica	◆ Začinsko bilje na dalmatinski
1 žlica	◆ Prženi Luk
1 žlica	Sjeckani peršin, svježi

- 1 U manjoj tavi zagrijte maslac i zagrijte ga na srednje laganoj vatri dok se ne počne pjeniti.
- 2 Nastavite zagrijavati dok smeđe mrlje ne izadu na površinu. Brzo maknite s vatre i procijedite kroz gusto cijelilo.
- 3 Ohlađeni maslac pjenasto umutite mikserom. Dodajte začinsko bilje na dalmatinski te nastavite kratko miksati. Na kraju pažljivo dodajte prženi luk i svježe nasjeckani peršin.
- 4 Oblikujte roladu pomoću prozirne folije i ohladite u hladnjaku.

**SAVJET:** Savjet: maslac se može oblikovati u zvjezdice i pomoću silikonskih kalupa.

