

Pjenasti smeđi maslac sa začinskim biljem i prženim lukom

15—20 Min

Priprema

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 izađu na površinu. Brzo maknite s vatre i procijedite kroz gusto cjedilo.
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.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

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