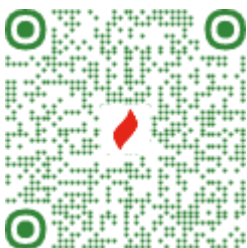




Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

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



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.