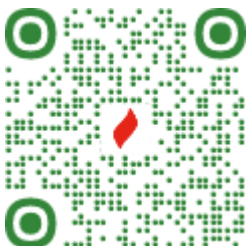




Ingredients 6 Portions

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Máslo
1 pol.lž.	♦ Bylinkové máslo
1 pol.lž.	♦ Bylinkové máslo
1 pol.lž.	Nasekané čerstvé petržele



Šlehané hnědé máslo s bylinkami a smaženou cibulkou

⌚ 15—20 Min

Preparation

- 1 Máslo rozehejte v malé pánvi a zahřívejte na středně nízké teplotě, dokud nezačne pění.
- 2 Pokračujte v zahřívání, dokud na povrchu nevzniknou hnědé skvrny. Rychle stáhněte z ohně a přeced'te přes jemné síto.
- 3 Vychladlé máslo vyšlehejte ručním mixérem do pěny. Přidejte směs koření na bylinkové máslo a ještě krátce promíchejte. Nakonec opatrně přidejte osmaženou cibuli a čerstvě nasekanou petrželku.
- 4 Pomocí potravinové fólie vytvarujte roládu a dejte ji vychladit do lednice.

HINT: Tip: Máslo lze také tvarovat do hvězdiček pomocí silikonových formiček.