



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Masla
1 žlica	Nasekljanega svežega peteršila
1 žlica	
1 žlica	♦ Provansalska zelišča, zeliščna mešanica
1 ščepec	♦ Poper črni mleti

Stepeno rjavo maslo z zelišči in ocvrto čebulo

⌚ 15–20 Min 

Priprava

- 1 Maslo segrejte v majhni ponvi na srednje nizki temperaturi, dokler se ne začne peniti.
- 2 Nadaljujte s segrevanjem, dokler se na površini ne pojavijo rjave pikice. Hitro odstranite z ognja in precedite skozi fino cedilo.
- 3 Ohlajeno maslo stepite z ročnim mešalnikom, dokler ne postane penasto. Dodajte zeliščno mešanico za zeliščno maslo in na hitro premešajte. Na koncu previdno vmešajte ocvrto čebulo in sveže sesekljan peteršilj. Začinite s poprom.
- 4 Maslo oblikujte v valj in ga ovijte v plastično folijo, nato ohladite v hladilniku.

NAMIG: Nasvet: Maslo lahko oblikujete tudi s pomočjo silikonskih modelčkov.

