

Bylinkové máslo

Bylinkové máslo jsme poprvé ochutnali v jedné vesnici v rakouských Alpách a tak nám zachutnalo, že jsme ho vyzkoušeli i doma.

Příprava není nijak složitá: Koupíme máslo – vyplatí se pořídit opravdické. Záleží na tom, kam chceme bylinkové máslo chuťově směřovat, podle toho vybíráme bylinky (pažitka, petrželka, bazalka, tymián, sušený česnek...).

Máslo necháme aspoň půl hodiny (nebo hodinu) změknout (po vyndání z ledničky). Máslo dáme do misky, rozmícháme a zakápneme trochou citronové šťávy (nebo citronového koncentrátu) a podle chuti osolíme (případně opeříme). Vmícháme nadrobno nakrájené bylinky a můžeme dávat do formiček (dobře poslouží třeba i plato od bonboniéry). Když nechceme tvořit formičky, necháme máslo v ledničce trochu ztuhnout, pak uděláme váleček, zabalíme do fólie a krájíme na kolečka.

Zajímavou variantou je vmíchat do másla sušené a nakrájené brusinky, oloupané mandle (a třeba trochu rozmarýnu).

Bylinkové máslo se náramně hodí na brambory nebo přímo na masové plátky.





From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/bylinkove_maslo

Last update: **2024/07/20 19:31**

