

Domácí máslo

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Šlehačka 500 ml

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

2 čtvrtlitrové smetany ke šlehání(min. 30 procent tuku) vylijeme do šlehací nádoby, a elektrickým šlehačem začneme šlehat. šleháme tak dlouho, dokud se nezačne od hmoty oddělovat tekutina(podmáslí, velmi zdravé a chutné)Trvá to asi 10 minut. Pak rukou vybereme kousky másla, uplácáme v kouli, kterou ještě propláchneme pod vodou. z půl litru šlehačky budeme mít cca 130 gramů vynikajícího másla