

Arašidové máslo

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- neslané arašidy 200 g
- olivový olej 1 lžíce
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Arašidy opražíme na sucho, na pánvi, dozlatova
- 2 Opražené arašidy nasypeme do nádoby mixéru, přidáme lžičku soli a chvíli, asi 1-2 minuty mixujeme, pak odlepíme hmotu od stěn a spodní části mixéru, přilijeme olej a mixujeme dalších asi 5-6 minut, občas mixér zastavíme a hmotu opět odlepíme od stěn
3. Hotové máslo přendáme do misky a necháme v lednici ztuhnout.