

Ančovičkové máslo

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 125 g
- Nadrobno nakrájené filety z ančoviček 4 ks
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Nadrobno nakrájená petržel 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Změklé máslo dobře rozšleháme (nejlépe elektrickým šlehačem) s ančovičkama, citronovou šťávou a petrželkou.

Z hotového másla uděláme hladký váleček, který zabalíme do fólie nebo alobalu a dáme do lednice dobře ztuhnout. Váleček pak krájíme na kolečka.