

Pažitkové máslo

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 100 g
- pažitka 4 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- citronová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo necháme maličko povolit.

Pažitku opláchneme, okapeme a jemně nasekáme.

Změklé máslo vyšleháme s usekanou pažitkou, jemně osolíme a podle chuti lehce zakapeme citronovou šťávou.

Pažitkové máslo přendáme do uzavíratelné misky a dáme vychladit.

Můžeme použít na čerstvé pečivo, ale i na pečená masa.