

Ghí - přepuštěné máslo

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Máslo 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čad

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo dejte do hrnce se zesíleným dnem. Po dobu nejméně 30 minut zahřívejte na mírném plameni, aby se odpařovala voda. Tvořící se pěnu a sraženinu průběžně lžící odstraňujte do připravené nádoby. Pokud použijete průmyslové máslo nebo máslo z období, kdy se organismus krávy čistí, tak ji raději vyhodte. V momentě kdy se máslo stává průzračným a sraženina u dna začíná zlátnout, tak je hotovo. Nakonec přecedíme přes kovový cedník. Pokud není hustý, tak do něj vložte ještě kousek řídké gázy. Ghí používáme stejně jako máslo, navíc lze na něm bez přepalování smažit. Výhodou je, že se nemusí skladovat v chladničce. Ajurvěda používá dobře přechištěné máslo k léčení.