

Cibulové máslo

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 130 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Kmín 1 lžice
- Koriandr 1 lžice
- Chilli 1 špetka
- Tymián 1 snítka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Česnek oloupeme a prolisujeme, cibuli oloupeme a najemno nasekáme. Na pánvi na sucho opražíme kmín a koriandr a po chvilce přidáme chilli a prohřejeme. Směs opraženého koření pomeleme v mlýnku na koření nebo utlučeme v hmoždíři. Změklé máslo rozmělníme v misce vidličkou a vmícháme do něj nasekanou cibuli, prolisovaný česnek a připravenou směs koření. Podle chuti osolíme, důkladně promícháme, přidáme trochu tymiánu a necháme v lednici ztuhnout. Podáváme ke grilovaným bramborám, zelenině nebo masu.