

Bylinkové máslo s kapary

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

- Máslo - změklé 250 g
- Pažitka - jemně nasekaná 1 lžička
- Petrželka - jemně nasekaná 1 lžíce
- Rozmarýn - jemně nasekaný 1 lžička
- Tymián - jemně nasekaný 1 lžička
- Kapary - jemně nasekané 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Postup:

Necháme změkknout máslo. Mezitím nasekáme najemno bylinky a kapary, přidáme sůl a promícháme. Máslo vmícháme do směsi bylinek.

Připravíme si potravinářskou fólii a směs vložíme do ní.

Vytvoříme dlouhý váleček, který omotáme fólií a konce fólie pořádně zamotáme do fólie, aby nám máslo nevyteklo.

Takto připravené bylinkové máslo dáme ztuhnout do lednice.

Můžeme jej používat na namazání na pečivo nebo jako přísadu k pokrmům, masům a steakům.