

Ostatní

Omáčky

5 minut Příprava

0 minut Vaření

Nízká Obtížnost



SUROVINY

- 200 g změkklého másla
- 3 stroužky prolisovaného česneku
- sůl
- kůra jednoho velkého chemicky neošetřeného citronu
- hrst čerstvě nasekané petrželky

Máslo s jarními bylinkami a svěží chutí citronů se ideálně hodí ke kuřecímu nebo rybímu masu i na přípravu topinek.

Příprava:

Pokud máte silný mixér, dejte všechny suroviny do mixéru a párkrát promixujte než se vše krásně spojí. V opačném případě vše dobře promíchejte vidličkou. Sůl přidejte lehce podle vaší chuti. Vznikne petrželkou mírně nazelenalé máslo, které voní po citronu a česneku, díky kterému je i pikantní. Máslo dejte ztuhnout do lednice a pak servírujte k masu či k topinkám.