

Ostatní

Omáčky

5 minut Příprava

0 minut Vaření

Nízká Obtížnost



## SUROVINY

- 1/2 chilli papričky
- 100 g změkklého másla
- trochu čerstvě nasekané petrželky
- trochu čerstvě nasekané bazalky (lze zaměnit za koriandr)
- jeden stroužek prolisovaného česneku
- sůl

Chilli máslo se výborně hodí na vařenou nebo grilovanou kukuřici, z níž udělá jedinečnou dobrotu.

## Příprava:

Změkklé máslo dejte do silného mixéru (pokud nemáte, promíchejte vše vidličkou), přidejte česnek, chilli papričku pokrájenou na menší kousky, bylinky, pak trochu osolte a vše umixujte. Máslo přesuňte na folii, vytvarujte váleček a dejte ztuhnout do lednice. Máslo můžete použít nejen na kukuřici, ale i na maso či na topinky zcela dle vaší fantazie.