

---

# Sklarowane masło

Dodano: 2010-01-01 14:53:18

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1215 razy.

1/2 kg masła

1. Masło stopić w rondlu o grubym dnie.
  2. Podgrzewać na płytce azbestowej, około 40 min., trzymując stałą temperaturę. Nie dopuścić do zagotowania. Większość płynu wyparuje, a zanieczyszczenia opadną na dno.
  3. Przepędzić masło przez kilka warstw gazy.
- Sklarowane masło przy smażeniu w wysokich temperaturach nie pali, się.  
Może być przechowywane w lodówce przez rok.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD