
Masło ziołowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2589 razy.

Czas przygotow. 25 min.

250 g masła,

po łyżce pokrojonych świeżych ziół: pietruszki, trybulki,

szczypiorku, koperku i estragonu,

sol.

1. Pokrojone zioła zmiksować z solą, osaczyć lub odcisnąć z nadmiaru wody. Masło utrzeć na puszystą masę, dodać zioła, dobrze wymieszać, ochłodzić.

2. Przechowywać w lodowce owinięte folią.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 37.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)