

Bylinkové máslo se sušenými rajčaty

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do mixéru vložíme máslo o pokojové teplotě, na kousky nakrájená sušená rajčata, bylinky, česnek zbavený slupky a sůl. Mixujeme dokud se všechny ingredience nespojí. Máslo dáme na hodinu ztuhnout do lednice.

Ingredience

- Česnek - 2 g
- Jedlá sůl - 1 g
- Bazalka čerstvá - 2 g
- Oregáno drcené - 2 g
- Jihočeské máslo 82 % 250 g - 250 g
- Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

