Masło roślinne

paulina2157

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- masło - 1 kostka
- czosnek - 2 ząbek
- kolendra świeża - 1/3 szklanka
- bazylia świeża - 1/3 szklanka
- oregano świeże - 1/3 szklanka

Dodatkowe info:

Masło to używam to mięs pieczonych duszonych, sosów, zup aby wydobyć smak potrawy

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zioła koniecznie świeże opłukać osuszyć i skroić . Każdych ziół ma być po 1/3 szklanki już pokrojonych. Masło utrzeć dodać rozgniecione w prasce 2 ząbki czosnku i wymieszać. Następnie dodać zioła i szybko zagnieść masło z ziołami. Masło wyłożyć na folię spożywczą i zrolować. Zawinąć folią i przechowywać z zamrażalce.