



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Masło szczypiorkowe

Ładny efekt, świetny smak

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- szczypiorek, 3 łyżk.
- masło, 10 dag

Sposób przygotowania:

Szczypiorek opłukać, otrząpać z wody, posiekać drobno. Rozetrzeć masło w misce, dodawać po trochu szczypiorek, sól, rozetrzeć starannie. Masło zebrać z boków miseczki, wymieszać, włożyć na talerzyk, wyrównać, zamrozić. Specjalnym przyrządem kształtować krążki lub kulki masła. Podawać do mięs po angielsku, kładąc je w ostatniej chwili przed podaniem na każdej porcji lub użyć do kanapek.

