



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Masło czosnkowe

Takie masło dobrze się rozsmarowujecie powoduje odkładania cholesterolu

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Składniki:

- olej, 100 ml
- natka pietruszki, 1 szt.
- czosnek, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Naturalne masło ucieraj w makutrze dolewając olej tłoczony na zimny (ile wchłonie). Można użyć miksera. Dodaj ząbek posiekanego czosnku, posiekaną natkę pietruszki lub koperku, albo suszone zioła, jakie kto lubi, dobre są prowansalskie.

