Domácí arašídové máslo

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

200 g	arašídy pražené a solené
1 až 2 lžíce	med
1 lžíce	olivový olej

Postup přípravy

Arašídy vložíme do mixéru a mixujeme, dokud nevznikne hladká hmota. Do ní přidáme med, olivový olej a znova lehce rozmixujeme. Hotové máslo dáme na 30 minut vychladit do lednice. Arašídové máslo mažeme na čerstvý chléb nebo toasty.

Poznámka: *Arašídové máslo nebo také burákové máslo (v originále Peanut butter), je potravina pocházející z USA. Jejím základem jsou mleté pražené arašídy smíchané s olejem či tukem a solí. Další přísadou může být cukr či med, ale slaná chuť zůstává vždy zřetelná. Američané konzumují arašídové máslo namazané na chléb, sendviče či topinky. Rádi ho rovněž míchají s marmeládou. Je součástí mnoha amerických receptů.*