Domácí bylinková sůl

Časová náročnost: 5 minut

Seznam přísad

1/2 hrnku	čerstvé bylinky (např. rozmarýn a tymián)
1/2 hrnku	hrubozrnná sůl



Postup přípravy

Bylinky omyjeme a osušíme. Poté je vložíme do mixeru a přisypeme k nim hrubozrnnou sůl. Krátce rozmixujeme – tak, aby bylinky byly rozsekané najemno, ale sůl zůstala částečně s většími krystalky. Nasypeme na mělký talíř a necháme zhruba 3 hodiny sušit. Poté přendáme do sklenice, kterou uzavřeme a skladujeme na suchém a temném místě.

Poznámka: *Domácí bylinkovou sůl používáme do jídel nebo na finální jídla –* ***např. na hranolky, těstoviny, vařené brambory, pečené ryby apod.***