

# Domácí bylinková sůl

Časová náročnost: 5 minut

## Seznam přísad

|              |                                                 |
|--------------|-------------------------------------------------|
| 1/2<br>hrnku | čerstvé bylinky<br>(např. rozmarýn a<br>tymián) |
| 1/2<br>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.**