Domácí bylinkové máslo ze smetany

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

2 kelímek	smetana ke šlehání (33% tuku) - doporučujeme naši značku Ranko
	sůl
	čerstvé bylinky podle chuti (pažitka, petrželka, kopr, tymián, bazalka apod.)



Postup přípravy

Smetanu vlijeme do nádoby mixéru, kde ji začneme šlehat. Nejprve se utvoří šlehačka a poté se začne oddělovat máslo od podmáslí. Mixujeme tak dlouho, dokud není máslo dostatečně hutné. Poté podmáslí slijeme (nevyléváme jej – je to výborné a zdravé pití!) a hroudu másla hněteme pod proudem studené vody, aby se vyloučily zbytky syrovátky. Hroudu vrátíme do mixéru a necháme ještě naposledy promísit a vyloučit zbytky tekutiny – ideální je, když z másla nakonec vychází jen čistá voda. Na závěr přidáme sůl a nasekané bylinky a promačkáme rukou. Vzniklou hmotu přendáme na potravinářskou fólii nebo papír, vytvarujeme do válečku, na krajích zabalíme a váleček dáme vychladit do lednice. Domácí bylinkové máslo podáváme s čerstvým pečivem.

A teď druhá verze, pro uspěchané: *Pochopitelně si můžeme udělat i domácí bylinkové máslo jednodušeji – do koupeného (změklého) másla vmícháme nasekané bylinky a máme hotovo! :o)*