Domácí maggi z libečku

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

4 hrsti	čerstvý libeček (listy i stonky)
2 lžíce	sůl
2 lžíce	olivový olej
1/2 ks	citron (nejlépe chemicky neošetřovaný)



Postup přípravy

Čerstvý libeček opláchneme a osušíme. Spolu se solí, olivovým olejem, citronovou šťávou i kúrou rozmixujeme v mixéru. Vzniklou směs přendáme do vymytých skleniček. Libečkové maggi uchováváme v lednici a používáme například při přípravě pomazánek, bylinkového másla, karbanátků či bramboráků.