

## Bylinkové máslo

Bylinky můžete usušit, zamrazit, naložit do oleje... nebo z nich připravit delikátní bylinkové máslo. Vyzkoušejte třeba tymiánové máslo nebo oblíbené provensálské koření: rozmarýn, bazalka a tymián.

 **Příprava:** 50 minut

### Potřebujete:

nůž, krájecí prkno, miska, stěrka, potravinářská fólie

### Suroviny

- bylinky (dle vašich možností)
- 250 g másla
- barevný pepř
- sůl

1



Máslo nakrájíme na kostky a necháme povolit při pokojové teplotě.

2



Mezi tím si nasekáme bylinky (nejlepší jsou bylinky s měkkými listy).

3



Ochutíme solí a barevným pepřem.

4



Nasekané a ochucené bylinky utřeme s máslem.

5



Máslo klademe stěrkou na potravinářskou fólii.

6



To vše stočíme v závitky.

7



Máslo dáme vychladit do lednice nebo mrazáku.