

Petrželkové máslo

Suroviny:

PETRŽELOVÁ NAŤ 350 G
ZBAVENÁ STOPKY, OMYTÁ A OSUŠENÁ V UTĚRCE
ŠALOTKA 6X 150 G
NOVÝ ČESNEK ZBAVENÝ KLÍČKU 120 G

ROZETŘENÉ MÁSLO 1000 G
SŮL 40 G
PEPŘ
PAPRIČKY ESPELETTE

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Petrželka Česnek Šalotky Sůl Pepř Papričky Espelette	350 g 120 g 150 g – – –	Jemně nasekat	–	Pulzní 1500 ot/min.	5 impulzy	Zavřený	
2	Rozetřené máslo	1000g	Míchání	–	1300 ot/min.	1:30 min.		Ochutnat a dochutit.
3				–	Turbo	10 až 15 s		



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Podle toho, jaký recept chcete připravovat, můžete bylinky různě střídat (bazalka, estragon, koriandr, kopr). Můžete také přidat kremžskou hořčici a mandlovou moučku, omáčka tak bude ostřejší a zároveň jemně ochucená.