



Humrové máslo

Suroviny:

KLASICKÉ NEBO SLANÉ MÁSL0	1 KG	HLAVY A KLEPETA VELKÝCH HUMRŮ		RAJČATOVÝ PROTŁAK	
OLIVOVÝ OLEJ	1 TENKÝ PRAMÍNEK	LANGOUSTINE	9/1210	1 POLÉVKOVÁ LŽÍCE	
		COŽ ODPOVÍDÁ CCA 500 G DRTI		SŮL	12 G

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Olivový olej Humr	1 pokapání 500 g	Vložit do nádoby	–	Pulzní 2500 ot/min.	3 až 4 impulzy	Otevřený	
2				110°C	přerušovaná OIOI	10 min.		
3	Máslo Chilli papričky Rajčatový protlak	1 kg QS (kolik je třeba) 1 polévková lžíce	Přidat	110°C	přerušovaná OIOI	15 min.	Zavřený	Ochutnat a dochutit.
4	Příprava		Propasírujte přes čisté plátno, zachytíte tak máslo	–				



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Toto máslo můžete použít například pro ohřátí humrů, pro spojení omáček nebo jako tukový základ na jišku. Pro zhotovení másla je možné též použít těla humrů.