

(odc.47) masło ziołowe

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.47)

trudność: **łatwe**

Składniki

2 ząbki czosnku
mały pęczek cząbrów ogrodowych
szczypta soli morskiej
250 g niesolonego masła (w temperaturze pokojowej)

Masło ziołowe robi się bardzo szybko, można je zamrozić. Fantastyczne z warzywami, kurczakiem, kotletami baraninami lub po prostu z ciabattą. Można do niego dodać zioła – tymianek, skórkę z cytryny i czosnek lub suszone pomidory, bazylię i czosnek.

Przygotowanie

Utluc w moździerzu czosnek, cząbrów ogrodowy ze szczyptą soli. Dodać masło i wyrobić ręką. Przełożyć masło na pergamin lub papier po maśle, zrolować w kielbaskę, zacisnąć końce, chłodzić. Zamrożone można przechowywać do 3 miesięcy.

© Jamie Oliver