

Jak przygotować klarowane masło



Autor: **MojaKuchnia**
Przepisów: **52** Ocena: **2311**



3-4 os.



30 min



średnie



tanie



Składniki:

- kostka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Masło wkładamy do lekko rozgrzanego rondelka i roztapiamy na bardzo małym ogniu. Kiedy się już rozpuści zbieramy z powierzchni białą pianę (szumowiny).

Odcedzamy przez drobne sito, tak aby nie przelać pozostałej piany z dna rondelka.

Twoje notatki do przepisu: