

Masło chrzanowo-miodowe



Autor: **FoodSafari**

Przepisów: **248** Ocena: **1716**



> 6 os.



15 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 200 g masła w temperaturze pokojowej
- 3-4 czubate łyżki najlepiej świeżo startego chrzanu
- 2-3 łyżki płynnego miodu
- starta skórka z cytryny
- łyżka soku z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Masło ucieramy, aż stanie się puszyste, ciągle ucierając dodajemy miód. Do masła dodajemy skórkę z cytryny oraz chrzan, mieszamy łyżką. Dostawiamy do smaku sokiem z cytryny. Podajemy jako dodatek do wędlin, ryb oraz steków.

Twoje notatki do przepisu: