



JERNEJ KITCHEN

ZELIŠČNO MASLO (TRI IDEJE)

Zeliščno maslo je pripravljeno hitro, zelo enostavno in je odličen način za popestritev končnih jedi. V tem receptu najdete tri ideje za zeliščna masla.

ZA 500 G ZELIŠČNEGA MASLA
PRIPRAVA: 10 MINUT

OSNOVA ZA ZELIŠČNO MASLO

6 strokov česna

lupinica ene bio limone

450 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

ZELIŠČNO MASLO

1 šop peteršilja, 1 šop drobnjaka, 2 vejici pehtrana

MEDITERANSKO MASLO

2 inčuna, vložena v olje

2 vejici timijana, 2 vejici origana, 2 vejici rožmarina

RAHLO PEKOČE MASLO

5 suhih paradižnikov, vloženi v olje, 1/4 svežega čilija, 2 lista žajblja, 1/4 žličke mletega suhega čilija

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

deska za rezanje

terilnik za začimbe (poljubno)

večja skleda

3x skodelica ali manjše sklede

papir za peko

ČESNOVA PASTA

Najprej pripravimo preprosto domačo česnovno pasto. Česen olupimo in drobno seseklano. Solimo in postavimo na stran za 2 minuti, da se česen zmehča. Z nožem večkrat postrgajte čez česen, da se ta zmehča in nastane gladka česnova pasta. Namesto noža lahko uporabite tudi terilnik za začimbe.

OSNOVA ZA VSA ZELIŠČNA MASLA

Pripravimo osnovo za vsa zeliščna masla. V skedi stepemo zmehčano maslo. Ko je to kremasto, dodamo česnovno pasto in lupinico ene bio limone. Dobro premešamo in mešanico razporedimo med tri skodelice. Zmes zadostuje za vse tri recepte za različna zeliščna masla, lahko pa količino prilagodite, zmanjšate, povečate glede na to, koliko različnih verzij boste naredili.

MASLO Z OKUSOM

Za zeliščno maslo v skodelici z žlico dobro premešamo masleno osnovo za zeliščna masla, drobno sesekljan peteršilj, drobno sesekljan drobnjak in drobno sesekljan pehtran. Za mediteransko maslo v skodelici z žlico dobro premešamo masleno osnovo za zeliščna masla, drobno sesekljana inčuna, drobno sesekljan timijan, drobno sesekljan origano in drobno sesekljan rožmarin. Za rahlo pekoče maslo v skodelici z žlico dobro premešamo masleno osnovo za zeliščna masla, drobno sesekljane suhe paradižnike, drobno sesekljan čili, drobno sesekljan žajbelj in mleti suhi čili. Vsako maslo posebej tesno zavijemo v bonbon. Maslo damo na papir za peko, ga oblikujemo v valj in testno zavijemo v bonbon. Postavimo v zamrzovalnik za 30 minut ali v hladilnik za 2 - 3 ure oziroma dokler maslo ni čvrsto.

POSTREŽEMO

Izbrano zeliščno maslo lahko postrežemo takoj (še preden se

strdi v hladilniku oziroma zamrzovalniku), lahko pa počakamo, da se strdi in ga poljubno narežemo oziroma postrežemo. Odlično se poda na pečen zrezek, uporabimo ga lahko na popečenih kruhkih, pečeni zelenjavi, krompirčku, morskih sadežih. Hranimo v hladilniku do roka uporabe masla ali v zamrzovalniku do 3 mesece.