

Состав:

150 г сливочного масла

½ пучка укропа

½ пучка петрушки

1-2 зубчика чеснока

соль

Рецепт аппетитного зеленого масла:

Сливочное масло (жирностью не менее 82,5%) размягчить при комнатной температуре.

Зелень петрушки и укропа промыть, тщательно обсушить, удалить жесткие стебли. Саму зелень мелко порубить (чем мельче, тем лучше).

Чеснок очистить, промыть, обсушить и выдавить через чеснокодавилку или очень мелко порубить.

Чеснок и рубленую зелень добавить к маслу и тщательно перемешать, добавить соль по вкусу.

Масло выложить на пищевую пленку и сформировать в виде колбаски, поместить в холодильник, чтобы масло застыло.

Приятного аппетита!