



Masło czosnkowe

★★★★★ (24)

5 minut



łatwy

Wartości odżywcze

0 kcal / 1 porcję (0 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 693.76 kcal 34.69%	Białko 0.95 g 1.9%	Węglowod. 2.18 g 0.81%	Tłuszcze 77.13 g 110.19%	Błonnik 0.20 g 0.8%	GDA 34.69%
----------------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------	----------------------



Składniki

- Masło ekstra - 100g (20 łyżeczek)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)
- Oregano - 2g (łyżeczka)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Wymij masło z lodówki, aby zmiękło.**KROK 2:** Dodaj do niego przeciśnięty przez praskę czosnek i łyżeczkę oregano (lub innych, ulubionych ziół: natki pietruszki, koperku, bazylii). Całość wymieszaj.**KROK 3:** Możesz doprawić szczyptą soli o obniżonej zawartości sodu.

*Masło przechowuj w lodówce i dodawaj do ulubionych potraw. Idealnie smakuje na ciepłych tostach lub jako dodatek do mięs.

Smacznego!

