Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Пряное масло от Константина Вагу

29 декабря 2012 01:41 · https://open-cook.ru/recipes/pryanoe-maslo-ot-konstantina-vagu



Пряное масло мы использовали для Филе-миньон, но думаю, оно прекрасно подойдет ко всему. А, главное, идея то какая хорошая!

Для пряного масла понадобится:

- сливочное масло
- зелень (петрушка или укроп, но укроп лучше подойдет к рыбе)
- чеснок
- кардамон молотый

Масло должно быть комнатной температуры.



Отправляем в масло кардамон.



Измельчаем чеснок и зелень.



Добавляем зелень с чесноком в масло.



Все хорошенько перемешиваем.



Выкладываем масло на пищевую пленку.



Формируем колбаску.



Теперь ее можно отправить в морозильную камеру до застывания. А потом при подаче порезать на шайбочки.




open-cook.ru
Открытая кухня Константина Вагу