

Masło czosnkowe

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

wspaniale do kanapek i na grzanki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło roślinne - 250 g
- czosnek - 2-3
- natka pietruszki -
- ostra papryka - szczypta(y)
- sos sojowy -

Etapy przyrządzania:

1. Do masła wcisnąć czosnek, dodać łyżeczkę posiekanej natki ostrej papryki i kilka kropli sosu sojowego. Dokładnie wymieszać, wstawić do chłodni żeby się ścisnęło, po czym uformować w nieduże pętko, kiełbaski zawinąć w folię i zamrozić. Na każdy kawałek mięsa kładziemy plasterek masełka, do tego brokuły z grilla i smacznego!

