



Masło cukiniowe

 6 porcji

 15 min

Składniki

- 100g masła w temperaturze pokojowej (najlepsze jest zawierające min. 83% tłuszczu)
- ½ małej cukinii startej na tarce o dużych oczkach
- kilka listków świeżej bazylii
- sól i pieprz

Przygotowanie

1

Startą cukinię posyp solą i odstaw na kilka minut. Po tym czasie odsącz z nadmiaru wody

2

Masło umieść w naczyniu miksującym razem ze świeżą bazylią.



15 sek.



7

3

Dodaj cukinię i zmiksuj delikatnie



10 sek.



6

4

Włóż masło przed spożyciem na kilka godzin do lodówki aby stężało