Masło ziołowe

Masło ziołowe to smaczny dodatek do pieczywa, ale równie dobrze smakuje na ugotowanych warzywach, albo upieczonym mięsie.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

5 minut

LICZBA PORCJI:

2/3 szklanki

SKŁADNIKI:

100 g masła, roztopionego
po 1 łyżce posiekanego szczypiorku i koperku
1 łyżka natki pietruszki, posiekanej
1/2 łyżeczki suszonego tymianku
1/4 łyżeczki soli
szczypta suszonego czosnku
szczypta pieprzu kajeńskiego

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać wszystkie składniki w misce.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 łyżka zawiera: 203 kcal, 10 g tłuszczów (w tym 6 g NKT), 25 mg cholesterolu, 158 mg sodu, 29 g węglowodanów, 4 g błonnika, 4 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock