

# Domácí přepuštěné máslo

Časová náročnost: 20 minut

## Seznam přísad

2 kostky	máslo
----------	-------



## Postup přípravy

Máslo vložíme do kastrůlku a necháme pomalu rozehtřít a probublávat. Postupně se bude odpařovat veškerá voda. Přitom odebíráme pěnu a dáváme velký pozor, aby se máslo nepřepálilo. Asi po patnácti minutách velmi pomalého vaření zbyde v kastrůlku pouze čistě průhledná tekutina, což znamená, že se nám vše podařilo. Nyní jen přelijeme přes plátýnko do sklenice a necháme vychladnout. Takto přepuštěné máslo vydrží i několik měsíců a nemusíme ho ani skladovat v lednici.

**Poznámka:** Přepuštěné máslo **používáme ve studené i v teplé kuchyni a můžeme na něm dokonce smažit** (teplota přepalování se zvýší z původních 150 až 180°C na 200 až 250°C).