

Levandulové máslo

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	máslo pokojové teploty
špetka	sůl
1 lžíce	tekutý med
1 lžíce	čerstvé nebo sušené levandulové květy



Postup přípravy

Máslo dáme do misky. Osolíme špetkou soli a přidáme med s levandulovými květy. Pořádně promícháme. Vzniklé levandulové máslo přemístíme na potravinářskou fólii a zabalíme do ruličky. Dáme do ledničky ztuhnout. Používáme nejen na pečení dezertů, ale třeba i na grilované drůbeží maso.