

Состав:

150 г несоленого сливочного масла

3-4 зубчика чеснока среднего размера

соль

Рецепт чесночного масла:

Сливочное масло размягчить при комнатной температуре и выложить в небольшую емкость (пиалу, мисочку и т.п.).

Чеснок очистить, промыть и выдавить через чеснокодавилку. Добавить чеснок к сливочному маслу, посолить и тщательно перемешать.

Поместить масло в кондитерский мешок с фигурной насадкой и выдавить на плоское блюдо или разделочную доску, предварительно застеленную полиэтиленовым пакетом. Масло поместить в холодильник, чтобы застыло.

Приятного аппетита!