



Masło czosnkowe

★★★★★ (24)



5 minut



łatwy

Wartości odżywcze

0 kcal / 1 porcję (0 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

693.76 kcal

34.69%



Białko

0.95 g

1.9%



Węglowod.

2.18 g

0.81%



Tłuszcze

77.13 g

110.19%



Błonnik

0.20 g

0.8%

GDA

34.69%



Składniki

- Masło ekstra - 100g (20 łyżeczek)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)
- Oregano - 2g (łyżeczka)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Wymij masło z lodówki, aby zmiękło.**KROK 2:** Dodaj do niego przeciśnięty przez praskę czosnek i łyżeczkę oregano (lub innych, ulubionych ziół: natki pietruszki, koperku, bazylii). Całość wymieszaj.**KROK 3:** Możesz doprawić szczyptą soli o obniżonej zawartości sodu.

*Masło przechowuj w lodówce i dodawaj do ulubionych potraw. Idealnie smakuje na ciepłych tostach lub jako dodatek do mięs.

Smacznego!

