

Kruh aromatiziranim maslacem sa začinskim travama



- Kruh, najbolje baguette
- Aromatizirani maslac

Za kruh aromatiziranim maslacem sa začinima se najbolji pokazao baguette ili talijan.

Baš iz razloga šta je svaki kruh različite veličine ne mogu dati točne mjere za aromatizirani maslac sa začinskim travama.

Na mojoj slici su dva baguette po 250 g i za njih zajedno sam trebao odprilike 50-60 g aromatiziranog maslaca.



Aromatizirani maslac sa začinskim travama pripremite sami po ovom receptu. Za silu ga možete i kupiti. Putar spremajte u plitkoj, posudi jer ćete ga ioz nje najlakše izvaditi.

Aromatizirani maslac sa začinskim travama najlakše izvadite iz kutije ako kutiju dobro ohladite i stavite je tako hladnu 30 sekundi u vruću vodu.

Pretresite maslac na tanjur i izrežite 5 mm debele komade, širine vašeg kruha.

Kruh, odnosno u mom slučaju baguett zarezite svakih 5 cm i u svaki utor stavite komad maslaca sa začinskim travama.

Kruh sa aromatiziranim maslacem pecite na 170°C u ugrijanoj pečnici 10 minuta.

Kruh sa aromatiziranim maslacem od začinskog bilja je odličan i sa roštilja.

Na roštilju ga pecite dok se maslac ne otopi.



Kruh sa maslacem aromatiziranim začinima je odličan prilog uz roštilj, gyros sa rikolom i općenito uz salate.



www.moja-kuhinja.com