


VAJAK



Lenmagos vaj

Hozzávalók:

200g Lenmag (pehely), 400g Vaj (felolvasztva),
0,5- 1 dl Oliva olaj, kis fej / félfej Hagyma
(apróra vágva),
2 Csokor petrezselyem (apróra vágva),
3 ek Só, 2 ek Cukor


Elkészítés: A hozzávalókat összekeverjük, és hidegen, sok szeretettel tálaljuk! :)

Céklás vaj

Hozzávalók: 1db Cékla (lecentrifugálva), 250g Vaj (felolvasztva), 0,5-1 dl Oliva olaj, kis fej / félfej Hagyma (apróra vágva), 2 ek Só, fél kk Szerecsendió.

Elkészítés: A felolvasztott vajon a hagymát üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk az oliva olajat. Miután kihűlt, hozzákeverjük a cékla levét, sót, szerecsendiót...

Vigyázz! Ha melegen adod hozzá a cékla levét, elveszti a színét!



Szezámos vaj

Hozzávalók: pirított szezám (őrölve), Vaj, Só

Elkészítés: A szezámot egy kisebb fazékban SZÁRAZON megpirítjuk, folyamatos keverés mellett! Hidegen őröljük. Majd olvasztott vajban elkeverjük a sóval. Hidegen fogyasztjuk.

Jó étvágyat!

Beküldő neve:
Varga Ági

