

## **DOMAČE MASLO**

Domače maslo je najbolje pripraviti iz domačega, kravjega mleka. Svežega nalijemo v široko posodo in ga čez noč pustimo na mrzlem. Zjutraj iz njega posnamemo smetano. Ta postopek ponovimo tolikokrat, da se nam nabere zadostna količina smetane (isto mleko lahko uporabimo tudi dvakrat).

**POZOR!** Smetano so nam zbrali mlekarji v mlekarni, vaša naloga je, da iz nje pripravite maslo! Smetano prelij v steklen kozarec in ga zapri. Dobro zapri!

Kozarec stresaj toliko časa, da se smetana začne strjevati.

Maslo dobro odisnemo, da iz nje odteče voda - sirotka, ki jo lahko uporabimo tudi kot napitek, saj je zelo zdrava.

Maslu dodamo različne začimbe in ga namažemo na rezine kruha. Pripravite 45 rezin kruha z zeliščnim maslom.

Pa dober tek!