



Masło homarcowe

Składniki :

MASŁO ŁAGODNE LUB PÓLSŁONE	1 KG	GŁOWY I SZCZYPCE DUŻYCH		KONCENTRAT POMIDOROWY	
OLIWA Z OLIVEK	1 STRUŻKA	HOMARCÓW 9/12	10	1 ŁYŻKA STOŁOWA	
		LUB OKOŁO 500 G ROZDROBNIONYCH		SÓL	12 G

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Oliwa z oliwek Korpusy	1 strużka 500 g	Włożyć do pojemnika	–	Praca pulsacyjna 2500 obr./min	3 do 4 impulsów	Otwarty	
2				 110°C	praca przerywana OIOI	10 min		
3	Masło Papryka ostra Koncentrat pomidorowy	1 kg Odpowiednia ilość 1 łyżka stołowa	Dodać	 110°C	praca przerywana OIOI	15 min	Zamknięty	Skosztować i doprawić.
4	Przygotowanie		Przecedzić przez sitko, aby odzyskać masło	–				



PORADY SZEFA KUCHNI

Masła tego można używać do podgrzewania homarców, do łączenia sosu lub jako tłuszczu do przygotowania na przykład zasmażki. Do sporządzenia tego masła można również użyć karkasów homara.