masło pieprzowe



GOŚKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	100 gram
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	2 łyżeczki
sól	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

masło rozcieramy z solą i pieprzem. Formujemy wałeczek i zawijamy w folię. Wkładamy na 10 minut do zamrażarki, później kroimy w plastry i podajemy.