



Tálalás: **13 főre**



Előkészítés: **2 perc**



Elkészítés:



Répási Eszter

HÁZI MOGYORÓVAJ

A magyoróvaj egy rendkívül egyszerűen elkészíthető krém, mellyel feldobhatjuk étелеinket. Használhatjuk húskételek ízesítéséhez, vagy tehetjük akár sütemények tésztájába. Magas zsírtartalma miatt fogyasztása csak ritkán ajánlott, viszont ha már fogyasztjuk, válasszuk az adalékanyagoktól mentes házi változatot.

HOZZÁVALÓK

500 g héjas, pörkölt földimogyoró

20 ml olíva olaj
ízlés szerint só, vagy
xilít, attól függően,

hogyan édesre vagy
sósra szeretnénk
ALLERGÉNEK

Gluténmentes
Laktózmentes
Tojásmentes

- 1 Pucoljuk meg a földimogyorót.
- 2 Tegyük egy nagyteljesítményű konyhai aprítógépbe.
- 3 Adjuk hozzá az olíva olajat.
- 4 Aprítsuk össze, úgy hogy egy egynemű masszát kapjunk. Ha szeretnénk, akkor most ízesítsük.
- 5 Töltsük légmentesen záradó üvegbe, és pihentessük, amíg a zsíradék kicsapódik a tetején.
- 6 Ekkor keverjük át még egyszer alaposan.
- 7 Zárjuk le az üveget, és tegyük fejjel lefelé fordítva a hűtőszekrénybe.
- 8 Szobahőmérsékleten maximum 1-2 hónapig tárolható.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

