

## **Masło klarowane**

### **Składniki**

*na ok. 0,4 kg masła*

0,5 kg masła (najlepiej domowego – tutaj podajemy prosty przepis)

### **Wykonanie:**

1. Masło rozpuścić na najmniejszym możliwym ogniu.
2. Gotować ciągle na najmniejszym ogniu przez 20-30 minut. Jeśli używacie garnka bez nieprzywierającej powłoki, czasami pomieszajcie masło, żeby się nie przypaliło. W międzyczasie zbierajcie to, co wypłynie na powierzchnię, a nie jest tłuszczem (piana, ścięte białko). Masło jest gotowe, kiedy ma złoty kolor, jest całkowicie przejrzyste, a na powierzchnię nie wypływają zanieczyszczenia.
3. Masło lekko wystudzić.
4. Przełać przez gazę lub bardzo gęste sitko do słoiczka, starając się, aby wszystko, co nie jest złotym przejrzystym tłuszczem pozostało w garnku.