LIZELA

email: info@lizela.cz web: www.lizela.cz tel: 776 712 452 Facebook: @LizelaKoreni

GHÍ

(GHEE, PŘEPUŠTĚNÉ MÁSLO)

RECEPT CCA NA 750ML

ČAS PŘÍPRAVY: 10 MINUT	ČAS VAŘENÍ: 20 MINUT	ČAS CELKEM: 30 MINUT

Ingredience:

- 1kg nesolené máslo (nejlépe v bio kvalitě)

Co budete potřebovat:

- střední kastrůlek (pokud máte s nepřilnavým dnem)
- větší lžíci
- kovové sítko
- plátýnko
- vařečka či metlička
- skleněná nádoba s víčkem na uchování

Postup:

1. Začněte s tím, že si máslo nakrájíte na kostičky 2x2cm, aby se Vám lépe a rovnoměrněji rozpouštělo.
2. Dejte do kastrůlku na střední plamen a nechte pomalu rozpouštět a párkrát ho zamíchejte.
3. Po chvíli se na povrchu začne tvořit tlustá vrstva bílé pěny. Všimněte si, jak světlou žlutou barvu máslo má.
4. Pokud chcete, můžete pěnu odebírat, aby byl proces rychlejší. Pokud ne, nechte máslo vřít a pěna sama zmizí v procesu vaření.
5. Pokračujte v míchání a počkejte, až začne máslo vřít. V té chvíli snižte plotýnku na nejmenší plamen.
6. Dalších asi deset minut už míchejte jen občas. Jen pozorujte, jak začne pěna mizet, a dělají se větší bublinky.
7. Až bude máslo zbarvené do medova a začne se na něm dělat nová tenčí pěna, budete mít hotovo.
8. Nechte ghí 5 minut odpočívat, než ho přes plátýnko přelijete do sklenice.
9. Vaše tekuté zlato je hotové.