

GÖRA SMÖR

1) Häll 3 dl vispgrädde i en bunke.

2) Vispa grädden hårt tills den blir grymig (i mejeriet kallas det att kärna).

3) Häll bort den vätska (kärnmjolk) som bildats. Den kan användas vid brödbak.

4) Salta försiktigt.

5) Arbeta ihop smöret till en massa. (I mejeriet kallas det att älta.) Förvara kallt. Klart!

TIPS!
Smaksätt med rivet citronskal, pressad vitlök eller färska örter.