

# GÖR EGET 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!