


# Maslac od oraha

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 30 min

## Sastojci

---

300 g oraha  
prstohvat soli

## Nutritivne vrijednosti

---

## Skeniraj za prikaz na web stranici

---



Polovicu oraha tostirajte u pećnici zagrijanjoj na 200°C, 5- 10 minuta dok ne postanu aromatični.

Provjerite ima li među orasima zaostalih ljuskica pa stavite u multipraktik tostirane i svježe oraha (tako da tekstura maslaca bude aromatična, ali konzistencija kremasta).

Sasvim lagano posolite i počnite blendati na manjoj brzini. Povećajte brzinu i povremeno špatulom ostružite stranice multipraktika.

Nakon 10 minuta vaš maslac trebao bi biti kremast i spreman za staklenke.

Servirajte na tostiranom kruhu, kao snack uz jabuke, preliveno medom za dozu slatkog ili umiješajte u bogate jesenske kaše od zobenih pahuljica.

Dobar tek!