

Domácí máslo? Připravte si jej ze smetany nebo ořechů



Máslo můžete koupit naprosto všude, teď i za přijatelnou cenu. Avšak stále se rozrůstá sortiment, který se jako pravé máslo tváří, avšak jde o směsný...

Máslo je teď sice po dlouhé době na historickém minimu, přesto se stále vyplatí vyrobit si domácí máslo. A nemusíte vyrábět tradiční máslo ze smetany, ale vyzkoušet můžete i rostlinné alternativy. Ze semen nebo ořechů.

Levné máslo v obchodech jako je nyní jsme naposledy mohli koupit v roce 2016. Naopak historicky nejdražší bylo v roce 2017. Cena za jeden kilogram másla teď vyjde na zhruba 151 korun. Což je stále hodně na to, za kolik si domácí máslo můžeme snadno vyrobit doma. Poradíme vám jak na to. Domácí máslo není složité. Chutná lépe a vyjde levněji než to z obchodu.

Domácí máslo ze smetany

Máslo můžete koupit naprosto všude, **teď i za přijatelnou cenu**. Avšak stále se rozrůstá sortiment, který se jako pravé máslo tváří, avšak jde o směsný tuk. Čas od času **na klamavé máslo upozorňují testy**. Tako máslo má sice stejný obal. Pyšní se tím, jaký obsah tuku se v něm ukrývá. A na obalu se píše, že je „dobře roztíratelné“ nebo „lahodné“. **Jediné, co na obalu chybí, je samotné slovo „máslo“**. **Podle legislativy tam ani být nesmí**. Běžný uživatel však na první pohled nepozná, že o

máslo nejde. Dozví se to až v případě, že si přečte drobným písmem uvedené složení. [Poctivého a dobrého másla je na pultech českých obchodů jako šafránu](#). Proto bude lepší, když si **domácí máslo** vyrobíte sami a z **poctivých surovin**. Budete mít jistotu, co se v něm ukrývá. A navíc si takové **domácí máslo** můžete i ochutit dle svých preferencí.

Domácí máslo snadno a rychle

Domácí máslo - přísady:

- 2-3 kvalitní **smetany ke šlehání** (bez jakýchkoliv chemických přísad)

Domácí máslo - příprava:

Na domácí máslo **je třeba smetanu včas vyndat z lednice**. Alespoň na půl hodiny, aby nebyla úplně studená. Když ji necháte venku déle, nic se neděje. **Smetana na domácí máslo může mít téměř až pokojovou teplotu**. Smetanu nalijte do vyšší nádoby nebo přímo do mísy v mixéru. A **šlehejte**. **Počítejte s tím, že domácí máslo, než se vyrobí, trvá docela dlouho**. Co se mixéru týče, měl by být výkonnější. Použijete-li ruční šlehač, pak vás bude i pobolívat ruka. Dělejte si proto malé pauzy. Během šlehání pak můžete i ruční šlehač na domácí máslo vyměnit za ponorný mixér.



Po čase se začne oddělovat máslo od podmáslí. Šlehejte dále. Tak dlouho, dokud vám nevzniknou **dva oddělené produkty** - domácí máslo a podmáslí. Jakmile bude domácí máslo v tomto stádiu, **můžete přestat šlehat**. Hmotu (domácí máslo) z nádoby vyjměte. Podmáslí slijte. **Buď jej můžete hned vypít nebo jej uchovejte v ledničce pro pozdější využití**. Domácí máslo vložte znovu do nádoby, přidejte k němu trochu vody a ještě chvíli dál šlehejte. Znovu slijte. **Tentokrát už můžete tekutinu vylít**. Máslo vložte znovu do nádoby a opět šlehejte. Až do chvíle, kdy **domácí máslo bude úplně čisté** a voda z něj nebude kalná.

Domácí máslo - tipy

Chcete-li **domácí máslo ochucené**, přidejte k němu v poslední fázi šlehání například **bylinky, česnek nebo sůl**. Pro sladkou variantu můžete přidat **kakao nebo lžičku cukru** a [dřeň z vanilkového lusku](#).

Domácí máslo z ořechů

Vyrobít **domácí máslo z ořechů není žádná věda**. A použít k tomu můžete **jakékoliv ořechy vás napadnou**. Dokonce můžete vyzkoušet i **domácí máslo ze semen**. Nejvíce se hodí takové, které obsahují **vysoké procento tuku**. Jde zejména o **sezamová semínka**. Z těch vyrobíte domácí máslo snadno a rychle. Co se týče ořechů, skvěle chutná **máslo z mandlí nebo kešu ořechů**. Vyzkoušet ale můžete třeba i **luxusní arašídové domácí máslo**.

Arašídové domácí máslo - přísady:

- 250 g [loupaných nepražených arašídů](#)
- 3 lžíce panenského kokosového oleje

Arašídové domácí máslo - příprava:

Připravené arašídové na **domácí máslo a kokosový olej** vložte společně do mixéru a **mixujte do požadované jemnosti**. Bude lepší, použijete-li **výkonnější mixér**. Ořechové domácí máslo je **vhodné pro vegany nebo osoby citlivé na laktózu**.

Autor článku: [Monika Poledníková](#)