

BYLINKOVÁ SÁL PODLE FLO

Ášter 1/2, 10 listopad 2015

Můžete ji použít místo soli na jakékoli maso, zeleninu, brambory, dokonce i na popcorn nebo na chléb s máslem. Příprava je velmi jednoduchá: nasekáte bylinky (můžete k nim přidat i česnek) nožem nebo v kuchyňském robotu, rozložíte je na papír na pečení a necháte proschnout. Na bylinkovou sůl se hodí hlavně tymián, rozmarýn, majoránka, oregano, ale taky třeba levandule.

Na jednu skleničku: 100 g hrubé mořské soli, nejodidované, nebo 125 g kosher soli (vysvětlení rozdílu mezi těmito druhy solí najdete v minulém článku o solení) 2 velké hrsti čerstvých bylinek, 3 - 4 stroučky česneku (nemusí být)

Oloupejte česnek a nasekejte ho nožem nahrubo. Přidejte lžičku soli a pokračujte v sekání nožem, až se dobře spojí. Můžete to klidně udělat v kuchyňském robotu se sekacím nástavcem. Bylinky po částech nasekejte nožem velmi letmo nahrubo. Přidejte je k česnekové soli, posypte dalšími dvěma vrchovatými lžičkami soli a dál sekejte nožem nebo v robotu, až se obojí spojí a promísí. Vmíchejte zbytek soli a rozložíte tuhle bylinkovou směs na pečicí papír. Položte ho někde na suché místo, ideálně tam, kde se trochu hýbe vzduch. Nechávejte několik dní proschnout. Sůl bylinky zakonzervuje a vysuší, ale nechá jim krásné aroma. Bylinkovou sůl zavážete do skleniček a použijete do vaší oblíbené receptury. Taky dobře poslouží jako krásný a voňavý jedlý dárek. Mějte se krásně a ještě jednou: solení zdar, FLORENTÝNA