

MASLO:

Maslo je mlečni izdelek, pridobljen iz sladke smetane. Običajno se za pripravo masla uporablja kravje mleko. Maslo vsebuje 82 % mlečne maščobe in 16 % vode. Vsebuje tudi mlečni sladkor, rudnine, holesterol, beljakovine, vitamine, mlečno kislino in aromatične snovi. Hranilna vrednost masla znaša okoli 740 kcal/100 g.

Vas zanima, kako pripraviti maslo doma? Potrebujete le 0,5 litra sladke smetane in električni mešalec za stepanje. Poglejte si posnetek spodaj:



Avtorka: Petra Furlan

Izziv:

Na spodnji povezavi si oglejte, kako lahko doma pripravimo maslo.

Bi sprejeli izziv? Veselo na delo.

<https://micna.slovenskenovice.si/moje-zdravje/naredi-sama-domace-cajno-maslo>

