



# Hjemmelavet smør

## Du skal bruge

- ½ liter fløde
- 1 liter kærnemælk
- 1 tsk. salt

## Sådan gør du:

1. Hæld fløde og kærnemælk i en skål.
2. Lad blandingen stå tildækket i 24 timer.
3. Pisk blandingen til den skiller. Det tager ca. 3-5 minutter.
4. Hæld det hele gennem en sigte.
5. Ælt salt i, og form smørret og sæt på køl.

## Tips:

Spis smørret på et stykke lækkert lunt brød.

