

---

## 266. "Wegańskie masełko bazyliowe" / "Vegan basil butter"

Nowy rok w bezglutenowej kuchni Atelier Smaku zaczynamy wyjątkowo prosto i aromatycznie, gdyż wystarczą tylko 4 składniki aby przygotować masełko bazyliowe. Także trudno znaleźć wymówkę, aby go nie przygotować. Możecie podzielić się przepisem ze swoimi anglojęzycznymi przyjaciółmi, gdyż odcinek ma jak zawsze angielskie napisy. Mamy dla Was również niespodziankę: od teraz każdy przepis będzie miał swoje dokładne angielskie tłumaczenie przygotowane przez [Translab](http://Translab). Znajdziecie je na [www.ateliersmaku.tv](http://www.ateliersmaku.tv) oraz na blogu [www.ateliersmaku.pl](http://www.ateliersmaku.pl).

The beginning of the New Year in the Atelier of Taste kitchen is very simple and aromatic. Only four ingredients are enough to prepare the basil butter. So it is hard to find an excuse not to make it. You can share the recipe with your English-speaking friends, as all the episodes have English subtitles. And here is a surprise we have for you: from now on, there will be English translations of all the recipes prepared by Translab. You'll find them on [www.ateliersmaku.tv](http://www.ateliersmaku.tv) and the blog [www.ateliersmaku.pl](http://www.ateliersmaku.pl)

Czas / Time: 10 min.

Ilość / Amount: 150 g

Składniki / Ingredients:

- 1 pęczek bazylii / 1 bunch basil
- 10 dag rafinowanego tłuszczu kokosowego / 100 g refined coconut oil
- 25 ml oliwy / 25 ml olive oil
- 1/4 łyżeczki soli / 1/4 teaspoon of salt

Sposób przygotowania / Instructions:

Miksujemy pocięty nożyczkami pęczek bazylii wraz z solą i oliwą na jednolitą masę. Następnie dodajemy tłuszcz kokosowy i jeszcze raz miksujemy aż masełko będzie miało kremową konsystencję. Trzymamy w lodówce w pojemniczku z pokrywką i wyjmujemy na ok. 30 minut przed użyciem aby trochę lekko zmiękło. Takie masełko jest przepyszne z chlebem jak również dobrze komponuje się na ciepło z ryżem lub makaronem. Smacznego i na zdrowie!

Cut a bunch of basil with scissors. Then blend it together with salt and olive oil into a smooth mixture. Then, add coconut oil and blend again, until the butter is creamy. Keep it in the fridge, in a box with a lid, and take it out about 30 minutes before using, so that it softens a little. This butter tastes delicious on bread. It also makes a perfect match for warm rice or pasta. Enjoy it! It's good for you!