

Kærnet smør

1/2 l. piskefløde

1/2 tsk. Salt.

Hæld fløden i kærnen og kærn, indtil fløde deler sig i smør og kærnemælk.

Hæld kærnemælken fra.

Smør hældes op på et fad og bearbejdes med en flad ske, indtil al kærnemælken er løbet fra.

Smørret kan "vaskes" med koldt vand.

Tilsæt salt og ælt.

Sæt smørret køligt.