

---

## Prieskoninio sviesto receptai / *Sūrus*

---

- kambario temp. sviesto, 200 g;
- saujos džiovintų spanguolių;
- ½ šaukštelio jūros druskos kristalų su anglimi (*juodos spalvos*);
- ½ šaukštelio jūros druskos kristalų su citrina (*gelsvos spalvos*) arba be priedų (*balta gryna druska*).

Spanguoles kuo smulkiau sukopojame, tam puikiai tinka naudoti smulkintuvą. Minkštą sviestą maišome su druska ir spanguolėmis. Perkeliame į norimos formos indą, išklotą kepimo popieriumi, išlyginame paviršių ir laikome šaldytuve kol sustings, bent 3–4 valandas. Jei norisi kvadrato formos, galima formuoti bet kokiame inde, kvadratą išgaunant peiliu, kai sviestas sustingęs. Patiekiamo su duona.



---

## Prieskoninio sviesto receptai / *Saldus*

---

- sviesto, 200 g;
- kelių šaukštelių kokybiškos kakavos miltelių;
- dosnaus žiupsnio Ceilono cinamono;
- žiupsnio jūros druskos;
- šaukšto klevų sirupo.

Sviestą padaliname į tris dalis. Vieną dalį sulaužome/supjaustome netaisyklingos formos gabaliukais. Gabalėlius išdėliojame nedideliame inde. Vieną sviesto dalį ištirpdome ir sumaišome su puse šaukštelio kakavos, ir cinamonu. Pilame ant sviesto gabalėliais. Likusią sviesto dalį ištirpdome ir sumaišome su druska bei klevų sirupu ir pilame į formą ant viršaus. Galima šaukšto ar pagaliuko pagalba dar šiek tiek pamaišyti, taip sukuriant įdomius raštus. Šaldome šaldytuve bent 3–4 valandas. Patiekiamo su brioche skrebučiais, kruasanais. Taip pat galima maišyti į košes.