



HOLANSKÁ OMÁČKA OD HUGA.







Jednoduchá, rýchla, mňamková!
Hotová za 5 minút!

Holandská omáčka sa dnes už dá kúpiť hotová, ale predsa len domáca je domáca! Je veľa spôsobov prípravy, ja používam tento môj, overený, spoľahlivý a rýchly!

Budete potrebovať:

2 vaječné žĺtka

1 citrón

soľ, mleté čierne korenie

50 gramov masla

Postup:

Do vysokej nádoby vložte žĺtka, trochu citrónovej šťavy (opatrne), soľ, mleté čierne korenie a rozšľahajte ručným ponorným mixérom.

Zohrejte maslo tak aby sa rozpustilo. Nevarte!

Horúce maslo pomaly (!!!) a postupne lejte do žltok a stále mixujte. Keď je omáčka dobre rozmixovaná uložte do chladničky. V chlade trochu zhustne a bude mať príjemnú krémovú konzistenciu a výbornú chuť.

Použití ju môžete studenú na špargľu, grilované mäso aj na ryby.

Ja ju s obľubou používam aj zmiešanú so smotanou na zapekané mäso alebo zeleninu. V chladničke vám vydrží zatvorená v pohári aj jeden týždeň.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo