



HOLANDES MĒRCE NO HUGO





Vienkārši, ātri, „mņam”!

Pagatavots, praktiski 5 minūtēs.

Holandes mērci tagad var iegādāties gatavu, bet tomēr mājās gatavots ir mājās gatavots! Ir daudz



veidu, kā to sagatavot, bet es izmantoju savu ātro, pārbaudīto, uzticamo!

Jums būs nepieciešams:

2 olu dzeltenumi

Citrona

Sāls, malti melnie pipari (var baltos maltos, ja vizuāli traucē melnie punktiņi mērcē)

50 - 70 gramu sviests

Procedūra:

Augstā, šaurā traukā ielieciet dzeltenumus, nedaudz citrona sulas (uzmanīgi - ne par daudz), sāli, maltus melnos piparus un sakuliet ar rokas blenderi.

Sildiet sviestu, lai tas izkūst un ir karsts. Tikai nevāriet!

Pakāpeniski pievienojiet dzeltenumam, vienlaicīgi blenderējot. Kad mērce ir labi sajaukta, liekam ledusskapī. Tā nedaudz sabiezēs vēsumā, būs patīkama krēmīga konsistence un lieliska garša.

Jūs to varat izmantot aukstu spargeļiem, grilētai gaļai un zivīm.

Man patīk to izmantot sajauktu ar krējumu cepot gaļu, zivis vai dārzeņus. Slēgtā traukā, glabāju ledusskapī ne ilgāk kā nedēļu.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo