

Holandská omáčka

2 žloutky
30 ml dobrého bílého vína
80 g rozpuštěného mírně vychladlého másla
1-2 lžičky citronové šťávy
pepř, sůl

V parní lázni (ne vodní lázni, tj. v míse nad lehce bublající vodní hladinou!!!) ručně šleháme žloutky s vínem do lehké pěny. Potom pomalu vléváme tenkým proudem rozpuštěné máslo za stálého šlehání, celý proces by měl trvat cca 5 minut. Naposledy opatrně přidáme citronovou šťávu (raději méně, pokud máte rádi jen nakyslou chuť). Dochutíme solí a pepřem a přelijeme do teplého omáčníku či jiné vhodné nádoby.

Skvěle ladí k chřestu nebo panence...

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---