

# Holandská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vejce 4 ks
- Máslo 200 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 lžička

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Vaření v páře

**Zařazení:** Snídaně

**Země:** Velká Británie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Připravíme si hrnec s vodou, kterou dáme vařit. V kovové, keramické, nebo ve skleněné míse si rozklepneme vejce, které prošleháme a posadíme na hrnec na vodní lázeň a mícháme, aby se vejce nezdrcla. Po troškách budeme přimíchávat máslo v poměru 50 gramů másla na 1 vejce. Omáčku dochutíme trochou černého pepře, pár kapkami citrónové šťávy a špetkou soli a znovu promícháme a máme základní holandskou omáčku hotovou.

Omáčku dále můžeme dochutit třeba sekanými čerstvými bylinkami.

Omáčka se hodí například k masu nebo se z ní připravuje vejce Benedikt( ztracené vejce se šunkou a holandskou omáčkou)

Recept : Zdeněk Pohlreich