

Grilované cibulky s holanskou omáčkou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jarní cibulka 1 svazek
- olej 1 lžíce
- **Na holandskou omáčku**
- máslo 1.2 hrnek
- chilli 1.4 lžíce
- sůl 1.4 lžíce
- bílý vinný ocet 2 lžíce
- voda 4 lžíce
- žloutky 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Máslo rozpustíme a udržujeme ho teplé a tekuté, ocet nebo citronovou šťávu lehce prohřejeme
2. V malém kastrůlku dáme vařit vodu, postavíme do něj misku tak, aby se dnem nedotýkala vody, do ní dáme žloutky a šleháme, až začnou houstnou, pak přidáme první lžičku horké vody, prošleháme a opakuje, až spotřebujeme všechny 4 lžíce
3. Nyní přilijeme teplý ocet nebo citronovou šťávu, sundáme z tepla a za stálého šlehání tenkým pramínkem přidáme rozpuštěné máslo, osolíme, okořeníme a prošleháme na hustou, hladkou, jemně napěněnou omáčku
4. Cibulky podélně rozkrojíme, potřeme olejem a zprudka opečeme na pánvi nebo pod grilem a

podáváme s připravenou omáčkou.