

Račí ocásky v koprové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vařený rak 40 ks
- kopr 10 g
- **Na omáčku**
- máslo 100 g
- žloutek 3 ks
- bílé víno 6 lžíce
- hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Příprava omáčky:

1. Máslo rozpustíme a přelijeme do vyšší nádoby, z níž bychom mohli snadno odlít usazenou syrovátku
2. Žloutek se solí, pepřem, bílým vínem, citrónovou šťávou, hořčicí a cukrem dáme do hrnce a ve vodní lázni na mírném ohni šleháme, dokud hmota nezhoustne
3. Pak sejmete z ohně a nejprve po kapkách, pak tenkým praménkem zašleháme rozpuštěné máslo (zbavené syrovátky!)
4. Opraný a okapaný kerblík a estragon jemně nakrájíme, vložíme do hotové omáčky, kterou eventuálně ještě přisolíme a opeříme
5. Z uvařených raků vyjmeme maso z ocásků a klepet

6. Račí ocásky vložíme do hotové omáčky, přidáme rozsekaný kopr, dobře prohřejeme a upravíme do hlubší, nejlépe porcelánové misky.