

Chřest s pikantní omáčkou salsa tartara

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- zelený chřest 1 kg
- žloutky vařené na tvrdo 2 ks
- syrový žloutek 1 ks
- ostrá hořtice 1 lžička
- vinný ocet 1 lžička
- olivový olej 125 ml
- hladkolistá petrželka 1.2 svazek
- kapari 2 lžička
- sůl 1 lžička
- čerstvě mletý pepř 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Důkladně omyjte chřest a odkrojte dřevnaté konce. Pokud je třeba, oloupejte spodní třetinu pazochů. Chřest vložte do vroucí osolené vody a vařte na středním plameni asi 5 minut. Poté chřest slijte a na cedníku nechte okapat.

2

Na omáčku smíchejte vařené žloutky se syrovým žloutkem, hořčicí a octem. V rendlíku rozehejte olivový olej, vmíchejte základ omáčky a pomalu míchejte, dokud se nevytvoří hustá krémová omáčka. Dochutěte solí a pepřem.

3

Listy petrželky omyjte, důkladně osušte a nesekejte nahrubo. Chřest servírujte na talíři přelitý omáčkou a posypaný petrželkou a kapary.