

Žloutková fáš

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 200 g
- Žloutek 12 ks
- Sardelová pasta 15 g
- Citrónová šťáva 1 ks
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sardelová pasta a vařené vychladlé žloutky se jemně prolisují (případně umixují). Tato hmota se přidá do vyšlehaného tuku a za stálého šlehání se přidává citronová šťáva, ocet a sůl. Před použitím se musí fáš vždy dobře rozmíchat, aby byla hebká, udržováním v lednici fáš sedá a je těžká.