

Limetková omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Limetky 2 ks
- Bílé víno 150 ml
- Žloutky 2 ks
- máslo 40 g
- Kurkuma 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Připravíme si vodní lázeň, ve které vyšleháme žloutky a postupně přiléváme bílé víno a stále mícháme. Až směs zhoustne, opatrně vmícháme rozehřáté máslo (asi 40 g), přidáme šťávu z limetek a přibarvíme špetkou kurkumy. Dobře promícháme a před podáváním udržujeme ve vodní lázni. Omáčka se hodí ke všem druhům ryb nebo mořských plodů