

Holandská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bílé víno 3 lžíce
- vinný ocet 0.5 lžička
- máslo 100 g
- žloutek 2 ks
- citronová šťáva 0.5 lžička
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo si rozpustíme a necháme zchladnout.

V míse lehounce vyšleháme žloutky s bílým vínem do pěny, octem a citronovou šťávou. Hmotu necháme tuhnout.

Rozpuštěné máslo vmícháme pomalu do vaječné hmoty a podle chuti osolíme a opepříme.

Holandskou omáčkou podle chuti podáváme.