Zelenina s vinnou estragonovou omáčkou

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Brokolice 300 g
- Karotka 300 g
- Chřest 200 g
- Žloutky 4 ks
- Kuřecí vývar 0.5 dl
- Bílé víno 0.5 dl
- Šalotka 1 ks
- Vinný ocet 2 lžíce
- Estragon 1 ks
- Sůl, bílý pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěnou zeleninu vaříme v osolené vodě, karotku 10 minut, brokolici 6 minut a oloupaný chřest bez spodního dřevnatého dílu 2 minuty. Do malého hrnku vložíme nadrobno nakrájenou šalotku, zalijeme ji vinným octem a přivedeme k varu. Ocet necháme odpařit. Nad kastrůlek s horkou vodou dáme kotlík. Do kotlíku vklepneme žloutky, přidáme vývar, víno, šalotku, nasekaný estragon a suroviny vyšleháme do husté omáčky. Dochutíme solí a pepřem. Uvařenou zeleninu přeléváme vinnou omáčkou.