

Chřest s holandskou máčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- bílý chřest 300 g
- olivový olej 2 lžíce
- bílé víno 3 lžíce
- žloutek 2 ks
- máslo 100 g
- citronová šťáva 1 lžička
- sůl a pepř 1 špetka
- hořčice 1 lžička
- brambory 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Chřest oloupejte a odkrojte dřevnaté konce. Svázaný špalíček dejte do osolené vody s cukrem a vařte 15 minut. Pak ho vyndejte, po délce rozkrojte a 4 minuty restujte na olivovém oleji. Na závěr osolte a opepřete. Omáčku připravíme tak, že v horké lázni rozpustíme máslo a postupně do něj zamícháme žloutky, opatrně aby se nesrazily. Potom do omáčky přidejte citronovou šťávu, dochuťte solí a pepřem a přidejte hořčici a bílé víno. Mezitím uvařte brambory v celku. Jak budou měkké, dejte chřest na talíř, polijte omáčkou a přidejte brambory.