

Holandská omáčka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

751 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/holandska-omacka>

Příprava

V trošce studeného vývaru rozšľaháme žĺtky s hladkou alebo zemiakovou múkou. Zvyšný vývar necháme zovrieť, postavíme do vodného kúpeľa a za stáleho miešania prilievame rozšľahané žĺtky. Len čo omáčkazačne narásť a hustnúť, ihneď ju odstavíme, pridáme do nej na kúsky pokrájané maslo a citrónovú šťavu (alebo ocot), podľa chuti osolíme, okoreníme a pridáme štipku citrónovej kôky.

Tip k receptu

Holandskú omáčku podávame k vareným či opekaným rybám alebo k varenému teľaciemu mäsu, ale aj ku karfiolu alebo špargli. Do omáčky môžeme primiešať aj za lyžicu postrúhaného chrenu. Znamenite doplní chuť rybieho filé, opečeného na masle. Polejeme ňou aj zemiaky, ktoré podávame k file.



Ingredience

- 500 ml vývaru (z masa,ryb nebo ze zeleniny)
- 4 žĺtky
- 1 lžička hladké mouky (nebo bramborový škrob)
- 80 g másla
- 2-3 lžičky citrónové šťavy nebo octa
- sůl a pepř podle chuti
- špetka citrónové kůry

Kategorie

Obyčejný den, Nizozemská, Celoročně,
Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce ,
Jídlo na každý den, Rodina, Omáčka