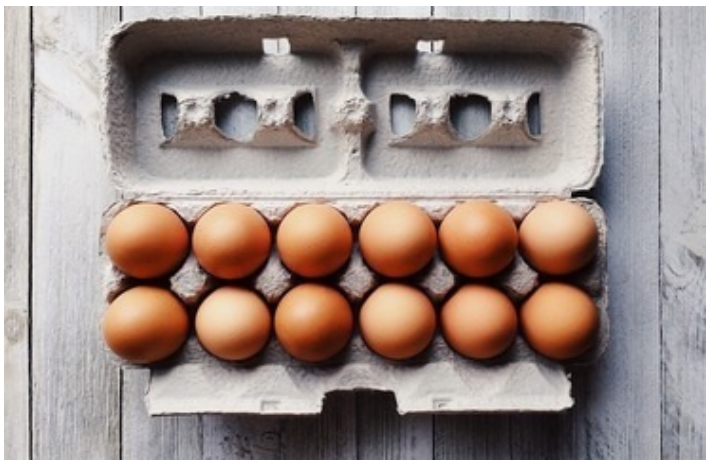
Pikantní omáčka z vajec



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: **1**

755 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: pink.verca

Odkaz: https://srecepty.cz/pikantni-omacka-z-vajec

Příprava

Máslo a žloutky dáme do hrnce a šleháme ve vodní lázni asi 5 minut. Po troškách přidáváme vývar a nakonec přidáme citronovou šťávu. Na závěr přidáme koření (pepř a sůl) a nasekanou petrželku. Podáváme čerstvé.

Ingredience

- 10 dkg másla
- 4 žloutky
- 3 dcl hovězího vývaru
- 5 lžic citronové šťávy
- troška mletého pepře
- špetka soli
- 2 lžíce petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Rodina, Pomocné recepty