

Omáčka holandská

Ingredience

- máslo — 250 g
- žloutek — 4
- voda — 2 lžíce
- sůl
- pepř
- šťáva z půlky citrónu a pomeranče

Postup

Ve vodní lázni ušleháme žloutky se studenou vodou a šleháme do pěny. Osolíme, opepříme a za stálého míchání do toho po troškách přidáváme vlažné rozpuštěné máslo. Přelijeme do zahřátého omáčníku, přidáme citrónovou šťávu a šťávu z půlky pomeranče.