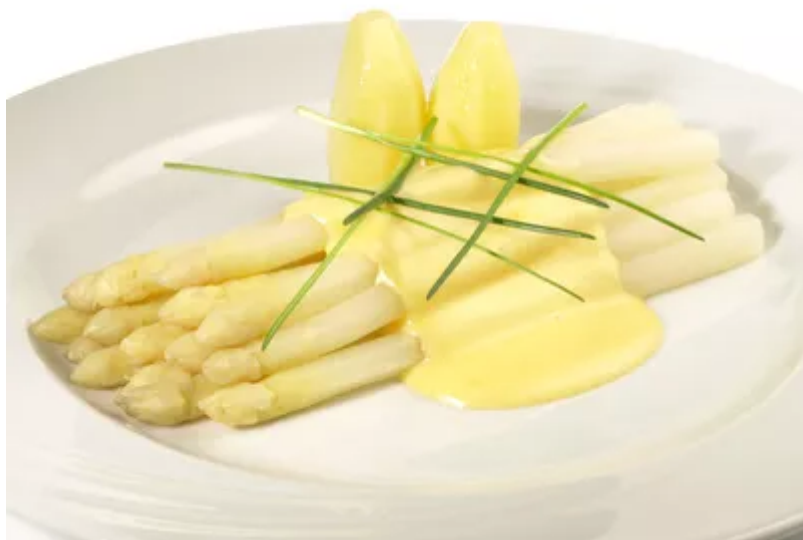




Chřest s holandskou omáčkou

Ingredience

bílý chřest - svazek: **1 ks**

žloutky: **3 ks**

bílé víno: **30 ml**

másla: **100 g**

citron: **1 ks**

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Bílý chřest oloupeme, slupky ovšem nemusíme vyhazovat, budou se nám hodit na polévku. Vodu osolíme, přivedeme k varu a chřest povaříme asi 5 minut....

Chřest s holandskou omáčkou - recept

Bílý chřest oloupeme, slupky ovšem nemusíme vyhazovat, budou se nám hodit na polévku. Vodu osolíme, přivedeme k varu a chřest povaříme asi 5 minut.

Na sporák si dáme dva hrnce, z jednoho vytvoříme vodní lázeň, na druhém rozpustíme kousek másla. Na vodní lázni vyšleháme žloutky s vínem, pomalu přilejeme rozpuštěné máslo. Za stálého šlehání

nám musí omáčka dostatečně zhoustnout, dochutíme ji citronovou šťávou, solí a pepřem.

Chřest s holandskou omáčkou servírujeme tak, že na talíř položíme uvařený chřest a teplou omáčkou jej přelejeme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí