

Omáčka Béarnaise

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 200 g
- žloutek 4 ks
- suché bílé víno 2 dl
- vývar 2 dl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

1. V horké vodní lázni vyšleháme vlažný silný vývar a žloutky
 2. Jakmile směs začne houstnout a vytvoří pěnu, za stálého míchání přilijeme kapku octa a trochu bílého vína
 3. Osolíme, okořeníme bílým pepřem a velmi opatrně, postupně přiléváme přepuštěné máslo
 4. Jakmile nám omáčka zhoustne, přidáme nasekaný estragon.
- Podáváme k pečeným masům.