

# Základní holandská omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: misutka84



## Suroviny

- žloutky 3 ks
- studená voda 50 ml
- máslo 220 g
- citrón 0.5 ks
- sůl 1 špetka
- bílý pepř 1 špetka

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Žloutky s vodou vyšleháme v rendlíku se silným dnem do pěny, rendlík vložíme do vodní lázně a za stálého intenzivního šlehání připravíme hustou pěnu (nesmí se přehřát, jinak se srazí). Rendlík s dostatečně stabilní pěnou odstraníme z tepla a za stálého šlehání vmícháme přepuštěné máslo, Omáčku dochutíme citrónovou šťávou, solí a bílým pepřem.