

# Holandská omáčka

Časová náročnost: 10 minut

## Seznam přísad

3 ks	žloutek
4 dl	bílé víno
150 g	rozpuštěné máslo
	sůl
1/2 ks	šťáva z citronu
	kayenský pepř



## Postup přípravy

Žloutky s vínem ušleháme ve vodní lázni do pěny, pomocí metličky opatrně vmícháme rozpuštěné máslo. Ochutíme kayenským pepřem, solí a citronovou šťávou. Holandskou omáčku podáváme teplou - k masu nebo zelenině.

**Poznámka:** Holandskou omáčku můžeme použít jako základ pro další varianty omáček - např. přidáním nasekaných vlašských ořechů nebo troškou rajského protlaku.