

Pečený chřest s holandskou omáčkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Chřest rozprostře na plech vyložený pečícím papírem. V misce smícháme lžící přepuštěného másla se solí a pepřem a touto směsí chřest potřeme. Pečeme v troubě vyhřáté na 190 stupňů cca 10 minut. Mezitím si připravíme holandskou omáčku. Nad párou ušleháme žloutky. Vznikne nám nadýchaná pěna, do které pomalu zašleháváme přepuštěné máslo, až získáme hladký krém. Ochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Takto připravenou omáčkou přelijeme pečený chřest a můžeme podávat.

Ingredience

- Chřest zelený - 300 g
- Jedlá sůl - 5 g
- Citróny - 15 g
- Žloutek - 84 g
- Pepř černý mletý 20 g - 3 g
- Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

