

# Pomerančová holandská omáčka - Maltézská

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Omáčky a dresinky - Anne Wilsonová

## Suroviny

Máslo

180 g rozešřáté (bez syrovátky u dna)

Voda

2 lžice

Vejce - žloutek

4

Pomerančová šťáva

2 lžice

Sůl

podle potřeby

Pepř - bílý

podle potřeby

## Postup

Rozešřejeme máslo a pečlivě sbíráme z povrchu pěnu. V hrnci smícháme vodu, žloutky a šleháme 30 sekund, až je směs krémovitá. Velmi mírně zahřejeme a zahříváme další 3 minuty až je směs krémovitá. Odstavíme. Postupně přidáváme máslo, které dobře zašleháme. Vmícháme pomerančovou šťávu a podle chuti osolíme a opeříme. Příloha: Podáváme teplou k dušenému nebo vařenému kuřeti a rybě, k vaječným pokrmům a k dušené nebo vařené zelenině. Poznámky: Množství: 1,25 hrnku. Teplota musí být velmi mírná, abychom z toho neměli míchaná vejce.

## Poznámka

KR-179. Holandská omáčka.