

# Kaparová omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

2 natvrdo vařená vejce  
2 lžíce vinného octa  
5,5 lžic oleje  
4 lžíce kaparů  
4 sladkokyselé okurky  
2 lžíce sekané petrželky  
sůl  
pepř

## Postup

Vejce rozpůlíme, žloutky vyjmeme a rozmačkáme vidličkou. Postupně přiléváme olej a šleháme metličkou, až je hmota hladká a podobá se husté hořčici. Dochutíme octem, špetkou soli, pepřem a důkladně promícháme. Bílky a okurky nakrájíme na kostičky a vmícháme do omáčky. Přidáme petrželku a kapary, případně ještě osolíme nebo opeříme. Kaparovou omáčku podáváme k vařenému kapru nebo jiné rybě.