

Andaluzská omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: 40

Suroviny

- 1 malý rajčatový protlak
- 1 sklenka oleje
- 2 žloutky
- 1 sterilovaná kapie
- 1 lžička citronové šťávy
- sůl
- pepř

Postup

Na pánvi rozehřejeme protlak se dvěma lžícemi oleje a za stálého míchání přidáme kapii nakrájenou na nudličky. Žloutky šleháme se solí a pepřem, postupně přidáváme citronovou šťávu a zbytek oleje. Šleháme tak dlouho, až vznikne majonéza. Do vychladlého rajčatového protlaku s paprikou přidáme majonézu a promícháme. Tato omáčka je vynikající k vařené nebo smažené rybě.