




## CHŘEST NA GRILU S HOLANDSKOU OMÁČKOU



Druh jídla:  Bezmasá a zeleninová jídla

Příležitost:  Pro každý den

Sezóna:  Celý rok

Způsob vaření:  Vaření

### Suroviny

#### špetka Pepř černý mletý Avokádo

1 lžička citrónové šťávy

1 lžičky soli

3 žloutky

12 lžic másla pokojové teploty

### Způsob přípravy

Připravte si vodní lázeň. Na sporák postavte menší hrnec, do něj dejte hlubokou nerezovou misku. Do hrnce nalijte vodu tak, aby se nedotýkala dna misky. Zahřívajte. Voda musí být horká, nesmí vřít.

Do misky dejte žloutky a pořádně promíchejte metličkou. Po částech přidejte máslo. Míchejte, až směs zhoustne.

Dochuťte solí, pepřem a citronovou šťávou. Pořád míchejte. Omáčku ihned použijte. Nedá se ohřát. Jestli ji potřebujete udržet chvíli teplou a podávat později, tak zhruba půl hodiny vydrží teplá, když misku s ní dáte do hrnce s horkou vodou a občas promícháte.