Hollandaise – olandiškas padažas

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 2 tryniai
- 10 ml citrinos sulčių
- 120 g kambario (arba ištirpinto) sviesto
- Druska, pipirai, muskato riešutas pagal skonį

Gaminimo eiga

1. Sumaišykite trynius ir citrinos sultis.
2. Indą šildykite virš puodo su vos kunkuliuojančiu vandeniu. Nuolat maišykite.
3. Variantas A, po truputį, ne daugiau nei po 10g, dėkite minkštą, kambario temperatūros sviestą ir maišykite kol ištirps, tuomet dėkite kitą ir taip visus.
4. Variantas B, labai lėtai pilkite ištirpintą sviestą, nuolat maišydami.
5. Pagardinkite druska ir pipirais, pamaišykite dar kelias minutes kol padažas taps kremiškas.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt