Greitasis Hollandaise stiklainyje

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 2 kiaušinių tryniai, kambario temperatūros
- 2 a.š. citrinų sulčių ar skanaus acto
- 100 g tirpinto sviesto
- smulkios druskos pagal skonį

Gaminimo eiga

1. Sviestą ištirpinkite, aš dedu į mikrobangų krosnelę minutei ar pusantros. Pravėsinkite, turi būti apie 60C, jokiu būdune verdantis, nes gausis kiaušinienė.

2. Trynius, citrinos sultis sudėkite į aukštą stiklainį arba plaktuvo indą, pasūdykite ir lengvai sumaišykite.

3. Įstatykite rankinį trintuvą iki pat dugno ir pilkite šiltą, tirpintą sviestą. Tuo pat metu trinkite, kol gausite visiškai vientisą, purią ir kreminę masę.

---

lina gamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt