



przepisy.pl

Homar z sosem holenderskim

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- homar parzony świeży - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka

sos holenderski

- masło klarowane - 100 mililitrów
- żółtka - 3 sztuki
- białe wino 1 kieliszek
- ocet biały kilka kropel
- sól

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Homara rozmroź w lodówce przez noc. Następnie przetnij wzdłuż na pół, zaczynając od głowy.
2. Oderwij szczypcę. Rozetnij skorupę i wyjmij mięso. Cały korpus dokładnie umyj, pozbadź się zielonych części z głowy. Powinno pozostać samo białe mięso. Tak przygotowanego homara dokładnie wysusz ręcznikiem papierowym i oprósz przyprawą Knorr.
3. Przygotuj sos holenderski: Do miseczki wybij same żółtka. Białka pozostaw do innej potrawy. Do żółtek dodaj białe wino, ocet oraz szczyptę soli i pieprzu. Delikatnie utrzep różgą aż masa się spieni.
4. Teraz postaw miskę nad rondlem z gotującą się wodą i ubij aż piana zwiększy objętość dwu, trzy krotnie.
5. Pod koniec ubijania zacznij wlewać cienkim strumieniem lekko ciepłe masło klarowane. Ubijaj aż sos zgęstnieje. Uważaj aby jajka zupełnie się nie ścięły. W razie potrzeby dopraw ponownie sos odrobiną soli, pieprzu i octu.
6. Homara ułóż w naczyniu żaroodpornym i polej mięso sosem holenderskim. Zapiekać w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni z funkcją grill aż sos lekko zbrązowieje. Podawaj na zielonym liściu sałaty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl