

Omáčka z rajčat k bílému masu, rybám a darům moře

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1340 kalorií , **0 g** cukrů , **140 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/omacka-z-rajcat-k-bilemu-masu-rybam-a-darum-more>

Příprava

Rajčata spaříme, zbavíme slupek a jádřinců a rozmixujeme. Do pánve vlijeme víno, pomalu zahříváme, přidáváme po troškách máslo a žloutky. Když začne omáčka houstnout, dochutíme ji solí, pepřem a bazalkou.

Ingredience

- 6-7 rajčat
- hrst čerstvě nasekané bazalky
- 150 g másla
- 100 ml bílého vína
- 3 vejce, resp. žloutky

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Návštěva, Omáčka