

Supréme mártás (ejtsd szüprém mártás)

Alapja a fehér mártás, amit az alaprecept szerint elkészítünk, a túzról lehúzzuk, és 1 deci főzőtejszínnel simára kevert 1 tojássárgájával dúsítjuk. 2 deka vaját is beledobunk, hogy bársonyosabb legyen, végül őrölt Cayenne borssal (lehet csípős pirospaprika is) és pár csepp citromlével pikánsra ízesítjük. Leginkább szárnyashúsokhoz, borjú- és bárányhúsokhoz illik.