

Kuchař se pozná na omáčce



Proto chtěl, aby mu Zdeněk Pohlreich poradil s přípravou dokonalých sosů – klasické české omáčky umí sám výborně. Amatérští kuchaři většinou obrátí minutku na pánev a hotové maso a přílohu pak zalijí nebo omastí tím, co vzniklo při opékání. Někdo si pomůže kostkou z obchodu, někdo urychlovací směsí, která se dá koupit ve specializovaných prodejnách. A to má šéf, jak víme, „nejradši“. Omáček připravovaných v restauracích je nepřeberně, jejich základem je vývar. Nerozlučně patří k francouzské kuchyni. Dělí se na teplé a studené a jsou různě náročné na čas i suroviny.

Pro všechny omáčky platí několik zásad:

Surovina, která dává omáčce jméno a chuť, musí být vysoce koncentrovaná (houby, jalovec, kopr, zelenina apod.). Důležitý je použitý tuk, který je nositelem chuti. Vývary se dělají ze zeleniny, masa a kostí. Jaromír Trejbal, slavný kuchař Vlasty Buriana, vzpomínal, že v hotelu Ritz dělali skvělé drůbeží vývary z kostí, které zbyly po pečených kuřatech. Také se vaří z vína, které se zredukuje asi na osminu původního objemu, aby unikl alkohol a zůstaly pouze významné chuťové prvky. Dávkování jednotlivých složek a jejich doporučené poměry musejí být přesné. Pevné části základu před dokončením omáčky prolisujeme a základ okořeníme dříve, než přidáme smetanu. Čím je smetana tučnější, tím méně jí dáváme. Sladké smetany přidáváme stejné množství, jako máme zahuštěného základu (např. na 100 ml základu přidáme 100 ml smetany).

Teplé základní omáčky se dají se použít přímo k pokrmům nebo k další přípravě omáček. Jsou to bílá omáčka bešamelová, bílá velouté (sametově hladká), bílá omáčka smetanová nebo také supreme (vrcholná), holandská omáčka, hnědá španělská omáčka, hnědá omáčka ze šťávy (demi glace) a rajčatová omáčka.

Omáčky speciální se dělají většinou ze základních.

Omáčky jednoduché se dělí se na omáčky bílé a hnědé

Základní světlá omáčka

V kastrůlku rozpustíme 3 dkg másla, přidáme 4 dkg hladké mouky a na mírném ohni asi 3 minuty mícháme. Pak přilijeme 0,5 litru teplé vody. Dvacet minut provaříme za častého míchání, osolíme a opepříme

Bílá velouté

Do hotové světlé základní omáčky přidáme 2 žoutky rozmíchané ve 100 ml smetany a ochutíme několika kapkami citronu.

Omáčka bílá smetanová (supreme)

Do omáčky velouté (drůbeží) přidáme 50 ml smetany a 20 g másla.

Normandská omáčka

Třetinu litru bílé omáčky poněkud více opepříme a osolíme a přidáme 10 dkg čerstvé husté smetany. Mohou v ní být i žoutky a houby.

Omáčka Mornay

Do půllitru bílé omáčky přidáme 10 dkg nastrouhaného sýra gruyere a špetku houbového prášku nebo žampiony.

Základní bešamelová omáčka

Stejný postup jako u základní bílé (světlé) omáčky, jen vodu nahradíme mlékem.

Teplá omáčka aurore

Do půllitru velouté přidáme lžičku rajčatového protlaku (ne kečup!), trošku muškátového oříšku, osolíme a připepříme.

Omáčka Bordeaux

Jemně nasekáme 1 malou cibuli, půl stroužku česneku a 1 hřebek a na 2 lžících oleje dusíme alespoň 15 minut. Při dušení podléváme dle potřeby horkou vodou, na konci dušení ale vodu necháme odpařit. Přilijeme sklenku červeného vína a 1/3

litru hnědé omáčky a ještě 5 minut provaříme.

Omáčka Bonefoy

Stejný postup jako u omáčky Bordeaux, pouze červené víno nahradíme bílým – raději ne z krabice!

Základní hnědá omáčka

V kastrůlku na 5 dkg másla dozlatova opečeme 6 dkg nahrubo nakrájené cibule a 10 dkg na kostičky nakrájené slaniny. Slaninu a cibuli vyjmeme a uschováme, přidáme 5 dkg mouky a mícháme do zhnědnutí. Pak zalijeme třetinou masového vývaru, přidáme znovu cibuli a slaninu, bouquet garni (svazeček bylinek), sůl a pepř. Vaříme 20 minut a precedíme.

Omáčka Madeira

Do půllitru hnědé omáčky přidáme 3 cl madeirského vína, povaříme 30 minut a těsně před podáváním přidáme ještě jednou 3 cl madeiry.

Pikantní omáčka

Do půllitru hnědé omáčky přidáme 5 dkg nadrobno nasekaných okurčiček, 7,5 dkg nasekaných kaparů a trochu octa.

Rouenská omáčka

Deci červeného vína povaříme se 6 nadrobno nasekanými karotkami, trochou tymiánu a bobkovým listem. Za mírného varu přidáváme pomalu 10 dkg másla. Pak precedíme, přidáme 10 dkg hovězího morku nakrájeného nadrobno a utřená kachní játra. Vaříme 30 minut. Pak propasírujeme, osolíme, opepříme a přidáme několik kapek citronu.

Burgundská omáčka

Rozpustíme 10 dkg na kostičky nakrájené slaniny, přidáme 15 dkg nakrájené cibule, 10 karotek, 4 šalotky, 2 stroužky česneku – vše nadrobno nakrájené. Když cibulka zesklouze, přidáme 25 dkg nadrobno nasekaného hovězího masa, prudce opečeme, přidáme bouquet garni, 4 zrnka pepře, 1 hřebíček a pod pokličkou na mírném ohni 10 minut dusíme. Pak zalijeme 3/4 litru červeného vína, přivedeme do varu a pod pokličkou necháme „bublat“ 3/4 hodiny. Mezitím si nasekáme 10 dkg žampionů a na oříšku másla je v kastrůlku necháme pustit vodu. Omáčku prolisujeme a zredukujeme mírným varem na necelé 1/2 litru. V misce utřeme 1 lžici másla a 2 lžice mouky a pomalým přidáváním směsí zahustíme omáčku do konzistence rozpuštěné čokolády. Přidáme žampiony, osolíme, opepříme. Před podáváním za neustálého míchání přidáme 1 lžičku másla – již nevaříme. Místo tzv. francouzské kuličky omáčku také dobře zahustíme solamylem rozpuštěným v malém množství studené vody.

Španělská omáčka

Půl kila hovězích kostí vaříme s kořenovou zeleninou, cibulí a pepřem, rajským protlakem a trochou červeného a dezertního vína. Nejprve rozsekané hovězí kosti, na plátky pokrájenou kořenovou zeleninu a pepř opražíme na tuku. Ještě než zelenina zhnědne, přidáme kolečka cibule, opražíme, posypeme moukou. Když ztmavne, přelijeme vše vodou, přidáme rajský protlak, červené a dezertní víno a necháme 2 až 3 hodiny vařit. Občas zamícháme a odebereme tuk a pěnu. Nakonec vyjmeme kosti, procedíme a podáváme k hovězímu a zvěřině.

Demi glace

Na 250 ml omáčky potřebujeme 250 ml španělské omáčky a 250 ml hnědého masového vývaru a lžici sherry. Španělskou omáčku smícháme s masovým vývarem a pomalinku vaříme, až se vše zredukuje na 250 ml. Když sejmeme z ohně, vmícháme sherry.

31.03.2010

[přeposlat](#) [sdílet](#) [tisknout](#) [3 komentáře](#)

Diskuse

Pepřová omáčka

Dobrý den, mohla bych Vás poprosit o recept na pepřovou omáčku? Předem moc děkuji :-)

[reagovat](#) Eninka 14.03.2011 15:56
poděkování

I já děkuji za přesné receptury, na internetu jsou různé, ale čemu se dá věřit, že je ještě opravdu původní ?

[reagovat](#) Honza Filip 09.07.2010 22:43
Omáčky

Díky za recepty na omáčky, jsem ráda že jsou zde prezentované.

[reagovat](#) Yvonne 01.04.2010 15:57

[vstoupit do diskuse](#)

Sponzor pořadu



Nejlepší hlášky

"Ty do toho čumiš jak kráva do hodin!" - restaurace Sedmé nebe, Plzeň

"Tady (v Plzni) je snazší získat vysokoškolskej diplom než uklidit kuchyň!" - restaurace Sedmé nebe, Plzeň

"Tady je vzduch jak v poklopci." - restaurace Blue Note, Kralupy nad Vltavou.

[všechny hlášky](#)

reklama