O M Á Č K Y IV.

ZÁKLADNÍ BÍLÉ OMÁČKY

Bešamelová omáčka

- světlá zahuštěná krémovitá omáčka kořeněná mletým bílým pepřem nebo muškátovým květem
- má jemnou chuť másla, mléka a použitého koření
- používá se jako základ pro přípravu dalších druhů omáček, zejména v minutkové a dietní kuchyni
- samostatně se nepoužívá

ZÁKLADNÍ BÍLÉ OMÁČKY

Bešamelová omáčka - pokračování

Suroviny:

máslo, hladká mouka, mléko, sůl, bílý pepř, muškátový květ nebo oříšek

Výrobní postup:

1. Ze 2/3 dávky másla a hladké mouky připravíme světlou zásmažku.

ZÁKLADNÍ BÍLÉ OMÁČKY

Bešamelová omáčka - pokračování

Výrobní postup:

2. Zalijeme mlékem, prošleháme a za stálého míchání vaříme 20 minut.
3. Omáčku přecedíme a dochutíme solí a bílým pepřem nebo muškátovým květem.
4. Povrch omáčky pokapeme rozpuštěným zbylým máslem, aby se netvořil škraloup.

ZÁKLADNÍ BÍLÉ OMÁČKY

Další varianty bešamelové omáčky

- ✓ postup přípravy a dochucení těchto omáček je shodné s bešamelem

---

- ➢ omáčka **velouté** - světlou zásmažku zalijeme vývarem (telecí, rybí, drůbeží)
- ➢ omáčka **supréme** - světlou zásmažku zalijeme ½ vývaru a ½ mléka

ZÁKLADNÍ BÍLÉ OMÁČKY

Příklady použití bešamelu

➔ ➔ ***TYTO POSTUPY PŘÍPRAVY OMÁČEK POŽÍVÁME JEN U OMÁČEK Z BEŠAMELU,***

➔ ➔ ***U OMÁČEK K VAŘENÉMU MASU JE NEPOUŽÍVÁME***

Jarní omáčka

bešamelová omáčka dochucená přidáním čerstvých bylinek (pažitka, petrželka, estragon, kerblík a další druhy) a zjemněná máslem a dochucená solí

ZÁKLADNÍ BÍLÉ OMÁČKY

Příklady použití bešamelu - pokračování

Sýrová omáčka (omáčka mornay)

do bešamelu zamícháme strouhaný sýr,

necháme rozpustit, zjemníme žloutkem a osolíme

Šunková omáčka

bešamel podle potřeby zředíme mlékem, přidáme na kostičky nakrájenou šunku a zjemníme máslem.

ZÁKLADNÍ BÍLÉ OMÁČKY

Příklady použití bešamelu - pokračování

Žampionová omáčka

do bešamelu přidáme na tuku podušené krájené žampiony a zjemníme smetanou a osolíme

Rajčatová omáčka

do bešamelu přidáme kečup, zjemníme máslem a dochutíme solí, cukrem a citronem