

OMÁČKY

Omáčky jsou specialitou české kuchyně. Tradiční omáčky jsou koprová, česneková, křenová, houbová, pažitková, rajská, cibulová nebo játrová. Omáčky se servírují s vařeným nebo dušeným masem, uzeninou, vejci a podobně a přílohou v podobě nočků, knedlíků nebo s bramborem.

Základem dobré omáčky je voda, vývar nebo víno. Na zahuštění se používají mouka, zasmažka nebo bešamel. Zahušťovadlo je nutné v omáčce řádně provařit – mouku minimálně 10 minut a zasmažku s bešamelem 20 minut. Omáčky se podobně jako polévky zjemňují zakysanou



smetanou, sladkou smetanou, šlehačkou, máslem nebo žloutkem. Všechna zjemňovadla kromě žloutků se přidávají vždy nakonec, až je omáčka odstavena ze zdroje tepla.

Dobrá rada

Pokud se vám podaří jakoukoli omáčku přesolit, přidejte do ní krajíc chleba nebo oloupanou a na větší kousky nakrájenou syrovou bramboru – vážou na sebe sůl. Chleba i brambor uvařte, vyjměte z omáčky a popřípadě dolijte trochu tekutiny, která omáčku rozředí a učiní méně slanou.



Křenová omáčka

Ingredience

Omáčka : 1 a ½ l mléka
2 lžičky cukru
250 ml šlehačky nebo smetany
4 lžíce mouky hrubé
1 masox
145 g lahůdkového bavorského křenu (pikantní a ostrý)
asi 3 dl vody

Příloha: uzené vepřové koleno nebo uzené maso
houskový knedlík s petrželkou

Houskový knedlík s petrželkou:

4 housky
mléko
kousek másla
1 vejce
sůl
hrubá mouka
prášek do pečiva
petrželka

Postup přípravy

Do hrnce dáme mléko, masox, cukr a přivedeme k varu. Mezitím si v hrnečku rozmícháme 3 dl vody s moukou a směs vlijeme za stálého míchání do horkého mléka. Dbáme, aby se nevytvorily žmolky. Za stálého míchání povaříme asi 15 minut, poté přilijeme šlehačku nebo smetanu, vložíme křen, ochutíme solí a odstavíme. Podáváme s uzeným kolenem či uzeným masem a houskovým knedlíkem s petrželkou.

Uzené koleno: Očistíme ho od případných štětín, omyjeme a vložíme nejlépe do tlakového hrnce. Zcela zalijeme studenou vodou, necháme přejít varem, vodu slijeme, koleno propláchneme v čisté horké vodě a vložíme zpět do hrnce. Zalijeme horkou vodou tak, aby bylo zcela zatopené, přidáme 2 stroužky česneku, 5 kuliček pepře, 3 kuličky nového koření a vaříme doměkka asi 45 minut. Pokud nemáme k dispozici tlakový hrnec, musíme koleno vařit pod pokličkou v normálním hrnci podstatně delší dobu – podle velikosti kolene 2 a více hodin. Po uvaření koleno vyjmeme z vody, vykostíme, naporcujeme a servírujeme. Stejným způsobem uvaříme i uzené maso.

Houskový knedlík s petrželkou: Housky nakrájíme na střední kostičky, přelijeme směsí asi 2 dl mléka rozmíchaného s vejcem, rozpuštěným máslem a solí. Necháme cca 15 minut zaležet, přisypeme zhruba 2 čtvrtlitrové hrnky hrubé mouky smíchané s ½ prášku do pečiva, sekanou petrželku a směs spojíme v těsto, které musí mít tuhou konzistenci. Pokud je příliš tuhé, přilijeme vlažnou vodu a v opačném případě přidáme mouku. Z dobře vypracovaného těsta vytvarujeme menší koule, které vaříme ve slané vroucí vodě z každé strany asi 5 minut. Provařenost vyzkoušíme vidličkou. Uvařené knedlíky vyjmeme na talíř a ihned propícháme vidličkou, aby utekla přebytečná pára a knedlíky se nesrazily.

Tip: Aby se omáčka nepřipalovala, je dobré vařit ji v titanovém hrnci. Komu se nechce vařit knedlíky, lze podle návodu uvařit předvařené (např. Harvest basket).



Koprová omáčka se žampiony

Ingredience

1 l mléka plnotučného
asi 2 dl vody
1 zeleninový bujón
asi 200 g žampionů
mouka hrubá
1 zakysaná smetana
kopr
sůl
popřípadě citron nebo ocet

Postup přípravy

Do vody dáme zeleninový bujón a očištěné, oloupané, omyté, na plátky nakrájené žampiony a vaříme přikryté za občasného promíchání asi 30 minut. Do většího hrnku nalijeme část mléka, přidáme 5 polévkových lžic hrubé mouky a řádně rozmícháme. Zbytek mléka nalijeme do hrnce k žampionům a necháme vzejít. V okamžiku varu do něj nalijeme za stálého míchání směs mléka a mouky. Vše povaříme za stálého míchání asi 10 minut. Poté ochutíme solí a přidáme zakysanou smetanu, řádně rozmícháme a odstavíme ze zdroje tepla. Nakonec vmícháme sekaný kopr. Servírujeme s vařeným bramborem a vejcem naměkko nebo vaječnou omeletou, popřípadě s vařeným hovězím masem.

Tip: Kdo má rád, může omáčku ochutit citronovou šťávou nebo octem.





Květáková omáčka

Ingredience

- 1 cibule
- 2 celé naťové cibulky
- oříšek sádla
- 1 květák
- voda
- muškátový oříšek
- 2 zeleninové bujóny
- sůl nebo vegeta
- pepř mletý
- světlá jíška
- kousek másla

Postup přípravy

Cibuli oloupeme, omyjeme, najemno nakrájíme a společně s opranou jarní cibulkou nakrájenou na kolečka orestujeme na sádle do sklovita. Zalijeme horkou vodou, přidáme na růžičky rozebraný a omytý květák, zeleninový bujón, trochu soli, nastrouhaný muškátový oříšek dle chuti (asi půl oříšku) a přibližně 15 minut vaříme doměkka. Zahustíme zásmazkou, kterou povaříme dalších 15 minut. Ochutíme pepřem, solí nebo vegetou, odstavíme ze zdroje tepla, zjemníme kouskem másla a servírujeme s jakýmkoli dušeným nebo uzeným masem a houskovým knedlíkem.





Česneková omáčka

Ingredience

vývar podle množství
omáčky cca 1 a ¼ l
česnek podle chuti
1 zeleninový bujón
světlá zasmažka
vegeta
mletý pepř
oříšek sádla

Postup přípravy

Ve studeném vývaru rozmícháme jíšku, přidáme bujón a vaříme asi 30 minut. Do hotové směsi vložíme sádlo a utřený česnek. Zamícháme, popřípadě ochutíme vegetou a pepřem. Podáváme s vařeným hovězím masem a bramborem.





Pečený paprikový lusk s rajskou omáčkou

Ingredience

Sekaná:	1 kg mletého vepřového masa (může být napůl s hovězím)	3 ks bobkového listu
	4 vejce	kousek celé skořice
	4 housky	voda
	1 střední cibule	500 g pasírovaných rajčat anebo protlaku
	asi 4 plátky anglické slaniny	voda nebo vývar
	strouhanka	zeleninový bujón
	sůl	sůl
	pepř	zásmažka světlá
	majoránka	cukr
	oregano	
	trocha vody	Houskový
	asi 13 velkých paprikových lusků	knedlík:
Omáčka:	3 velké cibule	4 housky
	5 ks hřebíčků	mléko
	3 ks nového koření	kousek másla
	5 ks pepře	1 vejce
		sůl
		hrubá mouka
		prášek do pečiva

Postup přípravy

Sekaná: Mleté maso přes noc zalijeme trochou vody, zamícháme, jemně osolíme a necháme do druhého dne přikryté v chladu zaležet. Před přípravou housky namočíme do vody nebo mléka. Do odleženého masa najemno nakrájíme cibuli, slaninu, rozmočené a vymačkané housky, vejce, majoránku, pepř, špetku oregana, strouhanku a dle chuti sůl. Dobře promícháme nejlépe rukou a plníme do očištěných, opraných a semeníků zbavených paprikových lusků. Naplněné papriky naskládáme na plech, podlijeme trochou vody a pečeme za občasného podlévání pod pokličkou asi 1 a ½ hodiny.

Rajská omáčka: Do vývaru nebo vody nakrájíme nahrubo 3 cibule, přidáme koření a asi 1 hodinu vaříme pod pokličkou. Poté tekutinu přecedíme přes husté sítko a cibuli i s kořením vyhodíme. Do vývaru přidáme zeleninový bujón, zásmažku a zhruba 20 minut povaříme. Poté přidáme protlak nebo pasírovaná rajčata, cukr dle chuti a opět asi 20 minut povaříme. Nakonec ochutíme solí, pepřem a podáváme. U nás doma máme rádi omáčku spíše sladší, ale záleží na chuti každého. Servírujeme s paprikovým luskem a plátky knedlíku.

Knedlík: Housky nakrájíme na střední kostičky, přelijeme je asi 2 dl mléka rozmíchaného s vejcem, rozpuštěným máslem a solí. Necháme zhruba 15 minut zaležet, poté přisypeme asi 2 čtvrtlitrové hrnky hrubé mouky smíchané s ½ prášku do pečiva a spojíme v těsto, které musí mít tuhou konzistenci. Pokud je příliš tuhé, přilijeme vlažnou vodu, v opačném případě přidáme mouku. Z dobře vypracovaného těsta vytvoříme asi 2 podlouhlé nebo 4 kulaté knedlíky a vaříme je ve slané vroucí vodě z každé strany asi 10 minut. Provařenost zkusíme vidličkou. Uvařené knedlíky vyjme na talíř a propícháme vidličkou, aby utekla přebytečná pára a knedlíky se nesrazily.

