

KLASICKÉ ČESKÉ OMÁČKY V MODERNÍM POJETÍ

„omáčka může udělat z obyčejného
jídla nezapomenutelný zážitek“

Pražská šunka od kosti v celku Omáčka bešamel / křenová omáčka

150 g másla
80 g hladké mouky
3 cibule
800 ml vývaru
200 ml smetany
100 g čerstvého křenu
400 g šunky od kosti
sůl, bílý pepř



Máslo přepustíme a orestujeme na něm na jemno nakrájenou cibuli, opečeme do zlatova, přidáme mouku a orestujeme na světlou jíšku. Zalijeme vývarem provaříme 20 minut, osolíme a ochutíme bílým pepřem, zjemníme smetanou, krátce provaříme a scedíme. Zjemníme máslem.

Křenová omáčka: přidáme do bešamelu křen, provaříme a přelijeme přes teplou šunku na plátky.

Rajská omáčka s vařením hovězím masem

100 ml oleje
500 g kořenové zeleniny – mrkev, celer, petržel
100 g cibule
80 g másla
divoké koření, skořice
200 g rajského protlaku
1000 ml vývaru z masa
600 g hovězí plece
100 g špeku, jíška



Maso prošpikujeme slaninou, zdrezírujeme provázkem, vaříme ve vodě ochucené divokým kořením a solí.

Na oleji orestujeme na hrubo nakrájenou zeleninu a později přidáme cibuli a divoké koření, pečeme do zlatova. Poté přidáme protlak a orestujeme. Zalijeme vývarem, provaříme. Rozmixujeme a propasírujeme, pokud máme hodně zeleniny nezahušťujeme, nebo dle potřeby zahustíme jíškou. Ochutíme skořicí a zjemníme máslem. Podáváme s plátkem masa.



B272M



11:26



Holandská omáčka s vařeným chřestem nebo rybou

100 g másla
3 žloutky
50 ml vývaru
50 ml bílého vína
bílý pepř
sůl
400 g chřestu



Máslo přepustíme. Ve vodní lázni rozmícháme žloutky s vínem a vývarem, ochutíme solí a pepřem. Postupně zašleháme máslo a ve vodní lázni omáčku, šleháme do husté pěny. Podáváme s vařeným chřestem nebo třeba vařenou či pečenou rybou.



Pesto aneb základní studená bylinková omáčka ke všemu

60 g parmezánu
2 g česneku
1 hrst lístků čerstvé bazalky
2 g čerstvě sekaná petrželová nať
50 g piniových ořechů
20 ml olivového oleje Extra Virgine
1 citrón
sůl



Kousky parmezánu, česnek, bazalku, petrželovou nať, piniové ořechy rozdrtíme v hmoždíři nebo rozmixujeme a vymícháme s olivovým olejem Extra Virgine a citrónovou šťávou.





Čokoládový dort s hruškami

(cca 8 porcí - 1 „kulatá“ forma 30cm)
20 g másla
3 vejce
100 g cukru, 1 vanilkový cukr
100 g hladké mouky
½ kypřicího prášku
200 ml šlehačky
3 hrušky (máslovky)
Poleva: 200 g hořké čokolády na vaření
3 lžíce smetany, 80 g másla



Našleháme si žloutky s cukrem do pěny, spojíme s čokoládovým krémem a přidáme hladkou mouku a kypřicí prášek. Našleháme si zbytek šlehačky a sníh z bílků. Postupně je vmícháme do těsta. Hrušky oloupeme a pokrájíme na kostičky. Do vymazané formy (otvácí kulaté nebo pekáčku) máslem a vysypané moukou nalijeme těsto. Pečeme 30 minut v předehřáté troubě 170°C na programu horkovzduch. Dort vyjmeme z formy a dáme na talíř. Poté ho polijeme čokoládovou polevou.

Poleva: Rozehřejeme čokoládu s máslem v mikrovlnné troubě. Naředíme se třemi lžícemi šlehačky a rozmícháme do jemného krému bez hrudek. Povrch posypeme pro ozdobu posekanými mandlemi. Necháme vychladnout a servírujeme s perlivým muškátovým vínem...

Jablečné pohlazení

5 jablek
80 g cukru
1 vanilkový cukr
1 lžička skořice
2 g česneku
20 g másla
sůl
½ kypřicího prášku
90 g mouky
2 vejce celé, 2 žloutky, 2 lžíce mléka



Oloupeme si jablka a nastroháme na plátky. Připravíme si těstíčko z vyšlehaných vajec, cukru a másla. Přidáme i mouku, skořici a prášek do pečiva. Pokud je těsto moc tuhé, přidáme pár lžic mléka. Těstíčko smícháme s jablky a dáme jej do formy vymazané máslem. Horní část posypeme třemi lžícemi cukru a zapečeme 40 minut v předehřáté troubě na „horkovzduch“ 170°C . Dort by měl být měkký a nahoře upečený do zlatova.

Použila jsem k pečení B240SS-A, která má uvnitř dvojitý rotační talíř, takže se můžete pusit do pečení ihned dvou dortů najednou. Talíře se otáčí a propečou tak pokrm lépe.

POM9440SS

