

SPRIEVODCA ZÁKLADNÝMI OMÁČKAMI

Ťažko uveriť, že omáčky sa stali plnohodnotnými zložkami jedál až v 19. storočí. Sú zložkami, ktoré pomáhajú zakryť nie len prípadné kulinárské chyby, ale priamo pomáhajú dosiahnuť plnú chuť ostatných zložiek. Ťažko sa tomu verí, ale omáčky sa stali plnohodnotnými zložkami jedál až v XIX storočí. Práve Auguste Escoffier vyniesol dresing na piedestál, vybral päť základných omáčok, ktoré sú v kuchyni základom. Každá z nich je tiež základom ďalších omáčok. Stačí malá modifikácia, aby sa chutové bunky radovali z nových chutí. Tu sme pre Vás pripravili schému základných omáčok a ich úprav.



SMOTANOVÁ

- smotana
- citrón
- maslo

CHEDDAR

- sýr cheddar
- worcesterská omáčka
- horčica

MORNAY

- sýr typu Gruyère
- smotana
- žltok

NANTUA

- smotana
- maslo
- kôrovce – mušle

CÍBULOVÁ

- cibuľa
- biele víno
- smotana

HUBOVÁ

- hríby
- šalotka
- biele víno

CHRENOVÁ

- chren
- smotana
- strúhané jablko

PAŽITKOVÁ

- pažítka
- žltok
- smotana

KÓPROVÁ

- kôpor
- smotana
- oct

HORČICOVÁ

- horčica
- smotana
- maslo

POLOVNÍCKA

- huby
- šalotka
- paradajkový pretlak
- petržlenová vŕňať

Z ČERVENÉHO VÍNA

- červené víno
- cibuľa
- rozmarín
- maslo

MADEIROVÁ

- víno Madeira
- čierne ríbezle
- maslo
- hľuzovka

Z KORENIA

- zelené korenie
- biele víno
- koňak
- maslo
- šalotka
- červené víno
- bobkový list
- tymian

PUTTANESCA

- kapary
- ančovičky
- olivy

MARINARA

- bazalka
- cibuľa
- oregano
- cesnak
- olivový olej

MILÁNSKA

- huby
- maslo
- šunka
- syr Romano

NEAPOLSKÁ

- olivy
- bobkový list
- bazalka
- tymian
- oregano
- cesnak
- mleté mäso
- pancetta
- červené víno
- oregano

BOLOŇSKÁ

- mleté mäso
- pancetta
- červené víno
- oregano

BÉARNAISE

- šalotka
- estragón
- víno
- oct

SMETANOVÁ

- vyšľahaná smotana

MALTÉSKÁ

- šťava z červeného pomeranča
- pomerančová kôra

CHORON

- rajčiny
- paradajkový pretlak
- omáčka
- Béarnaise
- smotana
- chren
- tymian

BAVAROIS