

# UMÄŠNÄ• ÄŒESKÄ•CH OMÄ•ÄŒEK - 3

StÄ™eda, 13 kvÄ›ten 2015

Jak to vaÄ™í Florentýna: báje•nÄ›, jak jinak. A proto tu dnes máme plno receptÄ™ na dal&scaron;í veleúspěšné Florentýny omá•ky. Je&scaron;tÄ› pár dal&scaron;ích je pÄ™ipraveno, takže komu se ani tentokrát netrefí do noty (nebo spí&scaron; do chutÄ›), nevzdávejte to, dal&scaron;í Ä•tyÄ™i pÄ™t nových receptÄ™ mám v záloze. Tak dnes první Ä•tyÄ™i smetanové...

## SMETANOVÄ PAÄ½ITKOVÄ OMÄÄŒEKA

Množství: Pro 4 osoby Ä½ vás omrzí paÄ½itka, podobnou omá•ku můžete pÄ™ipravit tÄ™eba s petrÄ½elkou nebo k bylinkám ze zahrádky. Suroviny: 25 g másla 25 g hladké mouky 300 ml světlého hovězího vývaru z pomalu vařené hovězího masa 150 ml smetany ke &scaron;lehání (pÄ™ipadně i na vařené, chcete-li méně tužnou verzi) snítek paÄ½itky 1 lžička másla 1 paÄ½itkový květ, pokud ho najdete na záhoně nebo v květináči sÄ™

Postup:

- Mléko rozehřejte v malém kastrolku a zasypte moukou. Nechte společně zpěnit, a jakmile pění zmizí, nepokračujte ve smažení jíšky a dosahování tmavěho stupně, ale nechte ji světlou a rovnou ve třech krocích, tak jako tomu bylo u předchozích omáček, postupně zalijte studeným vývarem. Nechte zvolna pění hodiny vřít lehce posunutě z plotýnky, sbírejte pěnu a nečistoty, občas promíchejte a trpělivě čkejte, až se jíška dobře provaří a spojí s omáčkou. Pokud máte strach ze žmolka nebo chcete omáčku je&scaron;tÄ› trochu zjemnit po provaření ji pročeňte.

- Do téměř hotové omáčky vlijte smetanu a nechte pĚjit varem, pÄ™l minuty až minuta zcela stačí. Dochuťte pÄ™ipadně - máte-li rádi nasládlé omáčky - taky trochou cukru. PaÄ½itku nasekejte nadrobno, v malé pánvi nebo jiném kastrolku rozpustěte lžičku másla a paÄ½itku v něm krátce prohřejte, jen aby se máslo zpěnilo. Tento máslo můžete vynechat, pokud chcete výraznější, čistší chuť paÄ½itky. Prohřátou paÄ½itku vmíchejte

- Na talíři rozdělte prohřáté knedlíky a maso, zalijte omáčkou a skromně posypte &scaron;petkou paÄ½itkových

I když to vypadá pěkně, sytější jsou velmi výrazné.

## SMETANOVÄ KOPROVÄ OMÄÄŒEKA

Množství: Pro 4 osoby Tahle omáčka vás naučí, jak pÄ™ipravit skvělou, výraznou a pĚtím jemnou koprovku s pomocí světlého octa, kterého zbavíte intenzivního pápavého aroma. Suroviny: 25 g másla 25 g hladké mouky 300 ml světlého hovězího vývaru z pomalu vařené hovězího masa 150 ml smetany ke &scaron;lehání (pÄ™ipadně i na

chcete-li méně tužnou verzi) nakolík snítek kopru podle chuti 3 lžíce bílého vinného octa 2 lžíce cukru sá

#### Postup:

- Postupujte podle bodu 1 z receptu na smetanovou pažitkovou omáčku.

- Zatímco se omáčka prováří, do jiného malého kastrálku odměřte ocet. Zapněte digestoř na plný výkon a o prudce svařte sotva na jednu lžičku z pávodního množství. Pozor ke konci vaření, acet nevyvaříte zcela. mořno pářilí; nedýchejte a nakonec kastrálk nakam bezpečně odstavte, ac se ocet nevypaří úplně.

- Do provařené, procezené omáčky pařidejte smetanu. Promíchejte a pařelujte do kastrálku se svařeným octem. Promíchejte, dochuťte cukrem a jemně podle chuti osolte. Z kopru oberte pevné snítky a odstraťte je. Zbytek jemné nati nasekejte najemno a vmíchejte do hotové omáčky. Podávejte co nejdříve, ac kopr zbytečně neztrácí barvu a vni.

### SMETANOVÁ HOUBOVÁ OMÁČKA

Množství: Pro 4 osoby Houbová omáčka má i svou světlou verzi. Postup je velmi podobný, jako u tmavé, li se ve dvou hlavních surovinách: použijete světlý vývar z vařeného masa a vechno zjemníte - jak jinak - smetanou. Suroviny: 300 ml světlého hovězího vývaru z vařeného masa 25 g másla 25 g hladké mouky 1 lžíce másla na opeření hub 250 g prstevních hub (báječné jsou například lišky) ařava ze 1/4 citronu, pokud používáte ampiony hrst lístků zelené hladkolisté petrželky nebo nakolík stonků pažitky

#### Postup:

- Máslo rozeřte v malém kastrálku a zasypte moukou. Nechte společně zpřnit, a jakmile pařna zmizí, nepokračujte ve smažení jíšky a dosahování tmavého stupně hnědé, ale nechte ji světlou a rovnou ve třech krocích, tak jako tomu bylo u předchozích omáček, postupně zalijte studeným vývarem. Nechte zvolna pář hodiny vařit lehce posunutě z plotýnky, sbírejte pařnu a nečistoty, občas promíchejte a trpělivě ařejte, ac se jíška dobře provaří a spojí s omáčkou. Pokud máte strach ze morků nebo chcete omáčku jeř trochu zjemno po provaření ji proceťte.

- Zatímco se základ na omáčku prováří, ořistěte houby a nakrájejte je - na plátky, pářky nebo řtvrtky, jak vám velí momentální rozpoření a taky tvar a velikost hub. Pokud máte co do ření s ampiony, po nakrájení je rovnou vhořte do vody s citronovou ařavou, aby nehnědly na řezu a později v pánvi neředly. Rozeřte v páni a vhořte vechny houby. Lehce osolte a zprudka opeřejte, ac houby pustí vodu a ta se odpaří na tuk. Znovu dosolte podle chuti, pářpadně velmi zlehka okyselte pár kapkami citronové ařavy. Petrželovou ař bez stonků nasekejte nahrubo a vmíchejte k houbám.

- Do řemě hotové omáčky vlijte smetanu a nechte pářít varem, pář minuty ac minuta zcela staří. Dochuťte omáče vmíchejte houby, naposledy nechte pářít varem a podávejte.

### SMETANOVÁ KŘENOVÁ OMÁČKA

Po tolika receptech na smetanové omáčky si už netroufám znovu opakovat postup na kámenovou, neb byste mne jistě nažili, a nešetím na ně lesy. Teď už ji určitě zvládnete bez podrobného receptu, stačí, když vám podle rozpisu na pažitkovou omáčku uvaříte smetanový základ. Ochutnejte cukrem, aby vám nasládllost byla příjemná, a těsně před podáváním promíchejte s čerstvě nastrohaným kámenem. Jedna lžička by měla stačit, ale opatřte se čerstvými instinkty a kvalitou kámenem. Pokud možno už omáčku nevařte. Suroviny: viz úvodní poznámka PS. Znáte to: kámen nemá čerstvý kámen, používá se sterilovaný (na způsob krenexu). Ale po rameni nechť se za své výkony přimluví; neplácá, i když budou navrátil se talířem vylízané. Čerstvý kámen je totiž čerstvý kámen jen několik minut.

FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ