

Omáčka desetkrát jinak

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg hovězího masa
150 g hladké mouky
1,5 l vývaru
1 zakysaná smetana (šlehačka)
1 cibule
8 kuliček nového koření
10 kuliček pepře
3 bobkové listy
cukr krystal
sůl
podravka
mletý pepř

Postup

Cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme na oleji do zlatové barvy. Zalijeme vodou, osolíme, přidáme nové koření, celý pepř, bobkový list a maso vaříme do změknutí. Hladkou mouku usmažíme na sucho na pánvi do zlatova. Z vývaru vyjmeme maso a koření. Maso pokrájíme na plátky. Do vývaru dáme zakysanou smetanu, usmaženou mouku rozmíchanou v trošce vody a krátce povaříme (asi 3-4 minuty). Omáčku dochutíme podle chuti podravkou, pepřem, cukrem a citrónovou šťávou - toto je základní omáčka. 1) Koprová omáčka – přidáme sterilovaný kopr nebo čerstvý a krátce povaříme v základní omáčce. 2) Křenová omáčka – křen nastrouháme na drobno a necháme jen přejít varem v základní omáčce. 3) Cibulová omáčka – asi 2-3 cibule nakrájíme na plátky a dáme osmažit, když kraje cibule začnou hnědnout přendáme do omáčky a vaříme asi deset minut. 4) Česneková omáčka – omáčku odstavíme s plotýnkou a přidáme prolisovaný česnek. 5) Kaparová omáčka – asi 50g naložených kaparů rozmačkáme vidličkou a povaříme asi deset minut v základní omáčce. 6) Okurková omáčka – asi 3 kyselé okurky nastrouháme a dáme do omáčky na 5 minut povařit. 7) Houbová omáčka – pokrájené houby podusíme na pánvi do měkka, přendáme do základní omáčky a krátce povaříme. 8) Kapiová omáčka – malou sklenici sterilovaných kapii slijeme a kapie krátce prohřejeme v základní omáčce. 9) Hořčicová omáčka – do omáčky dáme 3 lžice plnotučné hořčice, krátce povaříme a rozšleháme. 10) Olivová omáčka – malý sáček oliv slijeme, olivy pokrájíme na čtvrtky a v základní omáčce povaříme deset minut