

Jedna ze základních omáček - Španělská (klasická hnědá)

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

500 Na

4 lžíce sádla, nebo nesoleného hovězího loje, vepřového, nebo telecího výpeku

4 lžíce mouky

1 l hnědého masového vývaru (recept z Labužníka)

0,5 lžíce posekaného tymiánu, nebo 0,5 lžičky sušeného

4 lžíce hustého rajčatového pyréné, nebo 1,5 lžíce rajské pasty

230 ml Mirepoix (Na jemno pokrájená zelenina, směs řapíkatého celeru, mrkve a cibule)

sůl a čerstvě pomletý pepř podle chuti

Postup

Rozpustit tuk, přidat mouku a usmažit zasmažku barvy lískových oříšků asi 10 min. Přidat 750 ml masového vývaru, dobře zamíchat a pomalinku vařit asi 4 hodiny. Sem tam zamíchat.

Přecedit, přidat tymián, rajčatové pyréné, nebo pastu, a Mirepoix. Přilít zbytek (250ml) vývaru a pokračovat v pomalém vaření do té doby, až se omáčka zredukuje na 500 ml. Občas zamíchat.

Přecedit, osolit a opepřit.

Omáčka se používá k přípravě mnoha jiných omáček (viz pěkný článek o omáčkách ;0) Existuje také její rychlá příprava.

P.S. Omáčka se dá zmrazit, tak když už se s ní vařím navařím si ji do foroty.

Původní kuchyní tohoto receptu je Francie