



JERNEJ KITCHEN

ENOSTAVNA VANILIJEVA OMAKA

Enostavna Vanilijeva omaka, iz samo petih sestavin, narejena v samo desetih minutah.

ZA	6	OSEB (KOT PRILOGA K SLADICI)
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	10	MINUT

ENOSTAVNA VANILIJEVA OMAKA

6 rumenjakov

250 ml mleka

250 ml sladke smetane

60 g vaniljevega ali navadnega
sladkorja

1 vaniljev strok (ali 1 žlica vanilijeve
arome)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

metlica

skleda

cedilo

SKUHAMO MLEKO, SLADKO SMETANO IN VANILIJO

V srednje veliko kozico vlijemo mleko in sladko smetano. Dodamo vaniljo (v kolikor uporabimo vaniljev strok, dodamo semena posebej in strok posebej v kozico). Pristavimo na zmeren ogenj in pustimo, da mešanica zavre.

NASVET

[Najbolje je uporabiti posodo z debelim dnom, da preprečimo, da se omaka ne prime dna posode.](#)

KUHAMO

Rumenjake, ščepec soli in sladkor z metlico premešamo v ločeni skledi. Ko mleko zavre, ga polovico prelijemo čez rumenjake, dobro in hitro premešamo. Mešanico rumenjakov in mleka zdaj vlijemo nazaj v preostalo mleko. Ogenj zmanjšamo na minimum in s kuhinjsko lopatico mešanico neprenehoma mešamo. Kuhamo, dokler omaka ne pokrije zadnje strani žlice, približno 2 - 3 minute.

NASVET

[Ko omaka doseže 82 stopinj C je primerna za shranjevanje oziroma serviranje.](#)

POSTREŽEMO ALI SHRANIMO

Vanilijevo omako precedimo skozi cedilo, ohladimo na sobno temperaturo, nato pa z živilsko folijo pokrijemo na kontakt in postavimo v hladilnik, kjer lahko hranimo omako do 3 dni ali pa postrežemo takoj h kosu poljubne sladice.