



JERNEJ KITCHEN

PREPROSTA SIROVA OMAKA

Preprosta sirova omaka, narejena v samo 15 minutah in odlična za testenine, njoke, omake za tortilje, čips in zelenjavo. Hitra, bogata in slastna.

ZA	600	G
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

PREPROSTA SIROVA OMAKA

30 g masla

30 g gladke bele moke

300 ml mleka

50 ml suhega belega vina ali
Vermouth

1 lovorov list

50 g Gauda sir, nariban

50 g Cheddar sir, nariban

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

metlica

vrč ali skleda

PRIPRAVIMO BELI ROUX

V kozico damo maslo, pustimo da se raztopi. Nato dodamo moko in 1/4 žličke mletega popra ter pri šibkem ognju kuhamo 3 minute, med neprestanim mešanjem. Maslo in moka ne smeta porjaveti. Mleko in vino premešamo v ločeni skledi ali v vrču.

PRIPRAVIMO BELI ROUX

V kozico damo 1/4 tekočine (mleka in vina), dobro vmešamo v moko, da dobimo gladko, gosto zmes, nato pa postopoma dodamo še preostalo tekočino in lovorov list. Neprenehoma mešamo z metlico. Ogenj povečamo, da prične mešanica rahlo vreti, neprenehoma mešamo.

DODAMO SIR

Po petih minutah odstavimo kozico z ognja. Odtranimo lovorov list in v mešanico vmešamo nastrgan sir in zelo dobro premešamo, da nastane gladka, svilnena sirova omaka. Solimo po okusu in poljubno dodamo tudi ščep muškatalega oreha.

UPORABA IN SHRANJEVANJE

Ta preprosta sirova omaka je odlična za takojšnjo uporabo v raznih omakah za testenine, gratiniranje, za omake za njoke, kot tudi za sirov fondi, hamburgerje, razne pomake za čips, tortilje ali zelenjavo. Shranjujemo v dobro zaprti embalaži v hladilniku do 4 dni.