



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 lovrorov 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 lovrorov list. Neprenehomoma mešamo z metlico. Ogenj povečamo, da prične mešanica rahlo vreti, neprenehomoma mešamo.

DODAMO SIR

Po petih minutah odstavimo kozico z ognja. Odtranimo lovrorov 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 muškatnega 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. Shranujemo v dobro zaprti embalaži v hladilniku do 4 dni.