**11.4.**

**Smetanová drůbeží** - veloute, drůbeží vývar, muškátový květ,  
                 smetana, žloutky.  
**Drůbeží vinná** - veloute, silný drůbeží vývar, šumivé víno, žloutky .

Omáčky – hrubé hnědé – španělská, rajská, demiglas   
 **Španělská**  
na rozehřátém tuku osmahneme kořenovou zeleninu a cibuli, přidáme hladkou mouku a připravíme zásmažku, přidáme na kostky nakrájenou slaninu, tymián, bobkový list, celý pepř, sůl, zalijeme vývarem  
a červeným vínem, vaříme asi 2 hodiny, v průběhu vaření odstraňujeme tuk a pěnu, poté omáčku procedíme a vaříme opět asi 2 hodiny, necháme za občasného míchání vychladnout a druhý den opět důkladně provaříme s rajským protlakem a citrónovou šťávou. Uvařenou omáčku procedíme a uchováváme na další přípravu.

**Omáčky připravované ze základní omáčky španělské**  
**Madeira** - španělská omáčka, divoké koření, víno MADEIRA.  
**Pepřová** - španělská omáčka, osmažená cibule, hrubě drcený pepř.  
**Ženevská**-španělská omáčka, sardelové máslo, červené víno,  
                žampióny, zelená petrželka.  
**Zvěřinová -** španělská omáčka, silný zvěřinový vývar, červené víno.  
**Česká jalovcová** - španělská omáčka, jalovec, hříbky dušené na  
                slanině.

**Rajčatová - francouzská**  
roztopíme slaninu nakrájenou na kostky, přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a orestujeme, zaprášíme hladkou moukou a po promíchání přidáme rajčatový protlak, vše osmahneme a zalijeme vývarem, sůl, cukr, bobkový list, pepř, česnek, citrónová šťáva, důkladně provaříme a přecedíme, poté opět důkladně provaříme, nakonec zjemníme máslem, podáváme k těstovinám, masům atd.

**Glas – glase (Demi – glas)**  
drobně nasekané kosti a masové odřezky osmahneme dohněda na tuku, přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli, sůl, tymián, celý pepř, nové koření a bobkový list, vše pomalu dusíme až zbavíme většiny tekutin a poté zalijeme telecím vývarem a vaříme pomalu asi 6 hodin, průběžně odstraňujeme pěnu a tuk, necháme vychladnou a druhý den vaříme opět alespoň 6 hodin, přecedíme přes husté sítko, omáčka by měla mít hustší konzistenci, pokud se nám zdá řídká, můžeme hustotu upravit dalším pomalým varem, poté necháme vychladnout. Správně připravená omáčka se dá krájet. Je to vlastně velmi silný masový výtěžek, který používáme k další přípravě. Uvařenou omáčku procedíme a uchováváme na další přípravu.

**12.4.**

**Omáčky připravované ze základní omáčky  Glas – glase**   
**Bordelaise***-* omáčka Glas - glase, červené víno, divoké koření,  
                    šalotka, estragon, nakrájený morek.  
**Česká česneková** - omáčka Glas - glase, osmažená cibule, česnek,  
                    smetana.  
**Ďábelská** - omáčka Glas - glase, cayenský pepř, bílé víno, osmahlý  
                  rajčatový protlak.  
**Italská** - omáčka Glas - glase, šalotka, šunka, žampióny, bílé víno,  
             protlak, estragon.  
***Pomerančová*** - omáčka Glas - glase, pomerančová šťáva, curacao,  
             zvěřinový rosol, vložka - pomerančová kůra, pražené mandle.  
***Robert***- omáčka Glas - glase, hořčice, bílé víno, koňak,  
             vložka - kapary, kysané okurky.  
***Mikulovská vinařská*** - omáčka Glas - glase, červené víno,  
             vložka – dušené žampióny a hroznové víno.

**Krycí omáčky**  
krycí omáčky se používají ve studené kuchyni na přelévání různých pokrmů, aby krycí omáčky na povrch dobře tuhly využívá se na jejich přípravu vývarů s dobrou rosolovací schopností nebo se používá želatina, hotové omáčky před používání ohříváme ve vodní lázni, stanou se opět tekuté, vývar volíme podle druhu přelévaného pokrmu, ty musí být dobře vychlazené. Používáme krycí omáčky několika barev - bílé, žluté, růžové atd.

***Bílá krycí omáčka***- z mouky a másla připravíme zásmažku, zalijeme  
                vývarem, přidáme očištěné žampióny a provaříme, poté  
                scedíme a zjemníme sladkou smetanou, sůl, mletý pepř,  
                rosol.  
***Žlutá krycí omáčka***- bílá krycí omáčka, před dokončením přidáme  
                žloutek.  
***Růžová krycí omáčka***- bílá krycí omáčka, rajčatový protlak, mletá  
               paprika.  
***Hnědá krycí omáčka***- omáčka Demi - glace, červené víno, lanýže,  
               vše důkladně provaříme a přidáme tekutý rosol.

Omáčky – teplé jemné a bílé – holandská

**13.4.**

**Holandské omáčka**   
zahušťuje se pomocí žloutku, omáčkám zahušťovaným tímto způsobem se říká  jemné. Vhodnou nádobu s vývarem a žloutky umístíme do vodní lázně a mícháme tak dlouho dokud nám směs nezhoustne, pak přidáme plátky syrového másla, lehce promícháme a dochutíme citrónovou šťávou, mletým bílím pepřem a podle potřeby dosolíme, uchováváme ve vodní lázni při teplotě asi 50°C. V dnešní době se používá na přípravu holandské omáčky sypký polotovar. Připravenou omáčku můžeme používat i na přípravu dalších omáček.

**Omáčky připravované ze základní omáčky Holandské**  
**Bernaise (Bernská)**holandská omáčka, drobně sekaná petrželová nať, estragon, kerblík  
   
**Mušelín**holandská omáčka, šlehaná smetana  
   
**Choron (šoron)**holandská omáčka, rajčatový protlak  
  
**Maltézská**holandská omáčka, pomerančová šťáva a kůra  
  
**Riche (bohatá)**holandská omáčka, lanýže, žampióny, račí ocásky  
   
**Suvorov**holandská omáčka, lanýži

Omáčky - studené jemné a bílé - vinaigrette, majonéza

**Vinaigrette**  
tato omáčka je velmi rozšířená v mezinárodní kuchyni, někdy se používá název   
**bylinková omáčka** - ve studeném vývaru bez tuku rozpustíme sůl  
a cukr, ocet, zamícháme hořčici, drobně rozsekanou zelenou petrželku nebo pažitku a jemně nakrájené okurky a cibuli, do směsi za stálého míchání přiléváme olej. Připravenou omáčku můžeme používat i na přípravu dalších omáček.

**Omáčky připravované ze základní omáčky Vinaigrette**  
**Ravigote (ravigot)** - omáčka vinaigrette, drobně nasekané uvařené  
                                vejce, bílé víno  
**Ruská**- omáčka vinaigrette, humří maso, hořčice, bílí pepř  
**Norská** - omáčka vinaigrette, sekaný žloutek, sardelky  
**Rybářská** - omáčka vinaigrette, kerblík, krabí maso