OMÁČKA BEŠAMELOVÁ

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/omacka-besamelova.html

Bešamelová omáčka je nejpoužívanější světovou omáčkou. Je vhodná k vařené či zapékané zelenině nebo k těstovinám.

Bešamelová omáčka je omáčka, která byla pojmenována k polichocení významného dvořana Louis de Béchameil, markýze de Nointel (1630-1703). Finančníka a svého čase také vrchního správce (intendanta) Británie.

Ten je často chybně označován za jejího autora, neboť měl jako hlavní hostitel na starosti kuchyni v domácnosti Ludvíka XV. (1643-1715) ve Francii.

Zdroj: http://dadala.hyperlinx.cz/om/omr0003.html

Bešamelovou omáčku si můžete připravit dvěma způsoby.

První způsob

Rozpustíme 70 g másla, do zpěněného másla přidáme 60 g prosáté hladké mouky a po cca 1 minutě přilijeme 1,25 litru chladného plnotučného mléka. Důkladně promícháme, nejlépe metlou.

Přidáme bobkový list, muškátový oříšek, sůl a přivedeme k varu.

Stáhneme oheň na minimum a za stálého míchání vaříme cca 20 minut. Hotový bešamel přecedíme přes jemný cedník. Jak uvidíte na následujícím videu, já jsem omáčku cedit nemusela, protože omáčka byla dokonale hladká i po zchladnutí.

Druhý způsob je opačný.

Vychází z postupů zkušeného kuchaře pana Jaromíra Trejbala, který od roku 1938 do roku 1945 vařil jako osobní kuchař pro herce Vlastu Buriana.

Na rozdíl od prvého způsobu se začíná v obráceném pořadí základních surovin.

Opražíme na sucho hladkou mouku, po opražení přidáme máslo (dokonale tak zachováme máslovou chuť).

Po rozpuštění másla a jeho spojení s moukou v kompaktní jíšku, přilijeme studené mléko a metlou mícháme, aby se nevytvořily hrudky.

Následně přidáme bobkový list a sůl a přivedeme mléko k varu. Stáhneme oheň na minimum a vaříme asi 35 minut.

Omáčku přecedíme přes jemný cedník. Přidáme nastrouhaný muškátový oříšek a případně dosolíme.

Pokud budeme podávat bešamel čistý, a chtěli bychom získat něco výjimečného, zkuste před podáváním zašlehat do bešamelu oříšek studeného másla.

Hotová bešamelová omáčka vydrží v uzavřené nádobě v lednici několik dní.