OMÁČKA MORNAY

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

Omáčka je vhodná k vařené zelenině, zejména květáku a brokolici, dále k těstovinám, vejci, lososu a korýšům.

Historie původu omáčky Mornay je úzce spojená s historií bešamelové omáčky. Ve Francii přisuzují její vznik vévodovi Filipovi De Mornay (1549-1623). Omáčka s tímto jménem se poprvé objevila ještě před omáčkou bešamelovou.

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

Omáčku připravíme z 500 g bešamelu, 125 g kvalitního sýra (Ementál, Čedar ale nejlépe Gruyère), 5 žloutků, 100 ml smetany (minimálně 30%), soli a špetky bílého pepře.

Nejprve si na jemném struhadle nastrouháme sýr.

Do misky dáme žloutky a metličkou je dostatečně rozmícháme se smetanou.

V rendlíku na středním ohni přivedeme k varu bešamel, okamžitě poté stáhneme oheň na minimální teplotu.

Za stálého míchání přiléváme rozmíchané žloutky se smetanou a opět přivedeme k varu. Za stálého míchání vaříme cca 1 minutu.

Sundáme rendlík z ohně a vsypeme nastrouhaný sýr. Stále důkladně mícháme, dokud se sýr nerozpustí. Omáčka po vsypání sýra již nesmí vařit.

Výsledná omáčka musí být hladká.

Dochucujeme čerstvým mletým bílým pepřem a solí.