OMÁČKA VELOUTÉ

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

Omáčku velouté používáme k pokrmům z ryb, drůbežího masa, zeleniny a bývá základem pro jiné omáčky či polévky. Jedná se o krémovou světlou omáčku, způsobem přípravy podobná bešamelové.

Omáčku velouté vaříme na nejmenším možném ohni, protože jenom tak dobře provaříme lepek v mouce, a výsledný pokrm bude dokonale jemný a lépe stravitelný.

Za opravdu „základní“ velouté se dříve bralo telecí maso, do kterého se dávaly vařit žampiony. Bývala opravdu jemná jako samet.

Podle druhu použitého vývaru získáte velouté rybí, hovězí, zeleninové nebo drůbeží.

Na základ omáčky velouté si připravte jíšku z 50 g másla a 50 g hladké mouky a na místo mléka ji rozředíme 1,5 litru vývaru (rybí, hovězí, zeleninový nebo drůbeží).

Vše přivedeme k varu, okamžitě stáhneme oheň na minimum a za občasného míchání vaříme nezakryté asi 40 minut.