Znojemská omáčka z bedly

https://www.varimesmarcelou.cz/houby/znojemska-omacka-z-bedly.html

Omáčka z bedly připravená na způsob „znojemské“ je fantastický chuťový zážitek. Je bez masa, s minimem tuku a velmi rychle připravená. Má to jen jeden háček, najít minimálně šest středně velkých bedel. V omáčce se nedá nahradit žádnou jinou houbou, protože bedla má naprosto nezaměnitelnou a unikátní vůni a chuť.

Letos roste hodně hub a hlavně rostou i bedly. Naposledy jsem je našla ve větším množství v roce 2010 a také v tomto roce jsem naposledy vařila naprosto unikátní znojemskou omáčku z bedel.

Letos je rok BEDLY, a proto jsem už dvakrát připravovala znojemskou omáčku z bedel. Tak si omáčku pojďme společně připravit.

Na přípravu 2 – 3 porcí omáčky budeme potřebovat

- 30 g uzeného špeku nakrájeného na jemné kostičky
- Oloupané kloboučky minimálně z 6-ti středně velkých bedel
- 200 g zakysané smetany
- 2 dl mléka
- 1 polévkovou lžíci (ne moc vrchovatou) hladké mouky
- 3 čajové lžičky omáčky (sugo) nebo pasty (passata) z rajských jablíček (rajský protlak ne, ani kečup)
- Sůl
- Mletý černý pepř
- 1 kávovou lžičku mleté sladké papriky + špetka pálivé papriky
- 1 čajovou lžičku krupicového cukru
- 1-2 čajové lžičky octa
- 1 středně velkou kyselou okurku, nakrájenou na drobné kostičky
- 1-2 dl teplé vody na podlití (záleží jen na vás, jak hustou omáčku chcete mít)

Postup přípravy znojemské omáčky z bedly

Oloupané kloboučky bedly nakrájíme na 4 – 5 částí (výsečí).

Do misky přendáme zakysanou smetanu, přilijeme studené mléko, přisypeme 1 polévkovou, mírně navršenou, lžíci hladké mouky. Metličkou vše prošleháme, aby smetanová zavářka neobsahovala hrudky mouky.

Smetanovou zavářku ještě osolíme, přidáme 3 čajové lžičky rajčatové omáčky nebo pasty a vše ještě jednou promícháme.

Do prostornější, dobře zahřáté pánve nasypeme nakrájený uzený špek. Když se špek začne škvířit a pouštět tuk, přidáme výseče kloboučků bedel, které jsme lehce posolili.

Znojemská z bedly je špičková gastronomická záležitost.

Houby podlijeme 2-3 lžícemi vody a necháme houby nejprve pustit vlastní šťávu a pak ji mírně vydusit. Netrvá to dlouho, protože bedly nejsou příliš vodnaté.

K vydušeným houbám přisypeme obě papriky. Pálivá není podmínkou, ale v omáčce zanechá chutnou stopu. Papriku zasmažíme maximálně 1 minutu a houby v pánvi podlijeme asi 1 dl vody. Promícháme a přivedeme k varu.

Do smetanové zavářky přidáme 1 naběračku horké vody (aby se nám smetana v pánvi nesrazila do drobných hrudek), metlou prošleháme a nalijeme jí do pánve.



Znojemská omáčka z bedly...
Zdroj: Marcela Hackerová

Omáčku promícháme a na opravdu mírném ohni, za občasného promíchávání, ji povaříme minimálně 10 minut. Pak zdroj tepla vypneme.

Omáčku dochutíme mletým černým pepřem. Nejlepší je čerstvě namletý, stačí 5x otočit mlýnkem. Přisypeme lžičku krupicového cukru, přidáme kostičky nakrájené kyselé okurky. Já jsem použila své skvěle chutnající rychlokvašky a jako poslední přidáme 1-2 lžičky octa.

Omáčku promícháme a ochutnáme. Chutě můžeme doladit solí, cukrem i octem v množství, které chutná vám a vašim strávníkům.

Omáčku můžete podávat s kynutým knedlíkem, s bramborami nebo jako já, s čerstvě připravenými lívanci. Možná si řeknete, že lívance jsou podivná příloha k omáčce, ale věřte, že ke znojemské omáčce z bedel mám ze všech příloh nejraději právě lívance.