

Dipy nebo také omáčky

<https://www.varimesmarcelou.cz/dipy-nebo-take-omacky>

Také zbožňujete výraznou chuť dipů-[omáček](#) ke křupavým hranolkům, [grilovaným rybám](#), [steakům](#) a mnoha dalším dobrůtkám. Ve svém repertoáru jich mám několik oblíbených.

Dip je anglické slovo a znamená namočit či ponořit. Dip je vlastně [omáčka](#), která se k jídlu podává v samostatných miskách, do kterých se v průběhu konzumace namáčí zvolený pokrm, třeba hranolky, sýry, tortillové chipsy, pečené či [grilované ryby](#) nebo [maso](#).

Základem dipů a omáček je většinou majonéza, jogurt, kysaná smetana či creme fraiche (čti „krém freš“) nebo naše Lučina. Variant je nepřeberné množství.

Kromě zde uvedených variant a použitých surovin, lze do omáček použít sladko-kyselé [nakladané okurky](#), kapary a nakladaný pepř, konzervovaného tuňáka, čerstvá rajčata a salátové okurky, sýry s modrou plísní, čerstvé bylinky, houby a koření. Možná, že jsem na některou surovinu zapoměla, ale vy si ji zcela určitě najdete a omáčku si připravíte vlastní, ze surovin, které máte rádi.

KOKTEJLOVÁ OMÁČKA pro 4 osoby

- 100 ml majonézy
- 1 polévková lžíce kvalitního kečupu
- 1 čajová lžička čerstvé citronové šťávy
- 1 čajová lžička [worcesterské omáčky](#)
- 1 čajová lžička omáčky hoisin
- Špetka soli (ale až po ochutnání)

V misce smícháme metličkou všechny uvedené suroviny, s výjimkou soli, protože [worcesterská omáčka](#) je slaná. Sůl přidáme až po odležení. Ideálně tak za hodinu, kdy se chuť všech uvedených surovin propojí a vytvoří jeden chuťově harmonický celek.

Koktejlová omáčka je výborná k darům moře, [grilovaným](#) či pečeným [rybám](#). Přiznám se, že do koktejlové omáčky přidávám i [chilli](#). Pro mne je to dip číslo jedna.



OMÁČKA AIOLI Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU

Aioli je vlastně česneková majonéza. Všude, kde je [majonéza](#), používám kupovanou majonézu od firmy VITANA, protože má pro mne nejlepší chuť. A proč kupovanou? Protože kdo jednou prošel salmonelovým peklem, tak ten už nikdy, ale opravdu nikdy, nebude konzumovat syrové žloutky.

- 150 g majonézy
- 1 lžička dijonské hořčice
- 1 lžička čerstvé citronové šťávy
- Hrst jemně nasekaného [čerstvého medvědího česneku](#) (asi 2 polévkové lžíce vrchem)
- Mletý černý pepř
- Sůl dle volby každého

Všechny uvedené suroviny vložíme do misky a metličkou je spojíme do jedné výborné omáčky. Pro ty odvážné, kterým nevadí, že všichni v okolí pěti metrů i s odstupem tří dnů budou cítit z vašeho dechu česnekový odér, tak ti mohou místo [medvědího česneku](#) použít česnek klasický, třeba 1-2 stroužky (prolisované nebo rozetřené).

Omáčka Aioli z medvědího česneku je výborná příloha ke [grilovaným steakům](#), ale i k [rybám](#) a hranolkům. Sezona medvědího lupení je velmi krátká, tak se snažím jí připravit alespoň 1x za sezonu, třeba k [pečenému kuřeti s masovými koulemi á la nádivka](#).



KARI OMÁČKA

- 200 g majonézy
- 2 lžičky dijonské hořčice
- 3 lžičky kari koření
- 1 lžička bílého vinného octa nebo čerstvé citronové šťávy
- 1-2 čajové lžičky [rajčatové passaty](#) nebo rajčatové omáčky na pizzu
- Sůl, pepř, krupicový cukr na doladění chuti
- 1 malou [šalotku](#) nasekanou na velmi jemné kostičky
- 1 polévkovou lžičku oleje na opečení cibule
- Jemné kostičky čerstvé červené papriky na dozdobení mističek

Jemné kostičky cibule opečeme na olivovém oleji. Ne do hněda, ale jen aby [šalotka](#) ztratila palčivou chuť, aby zesládla. Necháme vychladnout.

Do misky vložíme opečenou cibuli a všechny ostatní ingredience. Metličkou promícháme. Chuť doladíme podle své představy solí, mletým černým pepřem a několika zrnky krupicového cukru. Omáčku necháme odležet.

Jednotlivé mističky dekoruji jemnými kostičkami čerstvé červené papriky. Krásně to k sobě barevně i chuťově ladí.

Kari omáčku podávám v sezoně [chřestu](#) místo [omáčky holandské](#).



OMÁČKA AIOLI KOPROVÁ (bez majonézy) pro 10 strávníků

Když připravuji koprovou Aioli, vždy připravím polovinu s česnekem a polovinu bez česneku. Mám vyzkoušeno, že první vždy zmizí ta bez česneku. Ale záleží na chuti a skladbě strávníků.

- 1 kg jogurtu řeckého typu
- 1 polévkovou lžící drceného barevného pepře
- Trochu mletého černého pepře
- 1 čajovou lžičku soli (nebo podle chuti)
- 2 vrchovaté polévkové lžíce jemně nasekaných větviček [čerstvého kopru](#) (bez stonků)
- 1 rozetřený stroužek česneku přidáný do poloviny omáčky

Do misky vložíme všechny suroviny s výjimkou rozetřeného česneku a důkladně je promícháme. Ochutnáme, zda je omáčka přiměřeně slaná. Pak množství rozdělíme do dvou misek na polovinu.

Jedna miska zůstane bez česneku (tedy pouze s [koprem](#)) a do druhé misky přidáme rozetřený česnek, promícháme a obě misky dáme vychladit. Označení misek není třeba, protože česneková „vůně“ spolehlivě přebije i vůni kopru.

Kdykoli je dostupný [čerstvý kopr](#), je na našem stole tahle omáčka AIOLI častým hostem. Výborná je ke grilované zelenině. Pro mne je omáčka AIOLI koprová dipem číslo dvě.

