

ČESNEKOVÁ OMÁČKA

Bílá omáčka ke kebabu. **Turecká verze** = jogurt + česnek (sarimsakli yoğurt). **Česká kebabárenská verze** = navíc majonéza, krémovější, drží v důřumu. Skladování: uzavřené, 4 °C, 3 dny.

SUROVINY

domácnost 4 porce · gastro 1 kg ≈ 25 porcí po 40 g

SUROVINA	DOMÁCNOST	GASTRO 1 KG	POZNÁMKA
Jogurt Haydi 3,8 %	250 g	600 g	turecká verze: 350 g / 900 g
Majonéza	100 g	300 g	turecká verze: 0
Česnek čerstvý	2 stroužky	40 g	nebo 15 g granulovaného
Sůl	½ lžičky	10 g	
Citronová šťáva	1 lžička	20 ml	
Petržel nebo kopr sušený	1 lžička	8 g	
Bílý pepř	špetka	2 g	

POSTUP

5 minut + 30 minut v chladu

- 1** Česnek rozetřít se solí na pastu. Granulovaný nechat 10 min nabobtnat v citronové šťávě.
- 2** Jogurt a majonézu vyšlehat dohladka.
- 3** Vmíchat česnek, citron, petržel a pepř.
- 4** 30 minut v chladu – česnek se rozvine, chuť zjemní. Dochutit solí.

KEBABÁRNA

DÁVKA & NÁKLAD

Porce lžíci 40 g · z 1 kg 25 porcí

Food cost na porci ≈ 4 Kč

Turecká verze bez majonézy: lehčí, levnější, řidší – do důřumu jogurt odkapat

PRAVIDLA

Míchat max. na 2 dny dopředu – česnek denně sílí

V chladu vydrží 3 dny

Na lístek: česneková (3, 7, 10) · jogurtová verze (7)

ALERGEN 7 mléko · **S MAJONÉZOU 3, 10** vejce, hořčice. Gramáže orientační.


RECEPT ONLINE + DALŠÍ TURECKÉ RECEPTY

onerfood.cz/turecke-recepty/cesnekova-omacka

Suroviny v gastro balení: jogurt Haydi 10 kg, granulovaný česnek, petržel, kopr 1kg

ONER FOOD

 velkoobchod pro gastro ·
Praha