

Co je Cajun omáčka — a co není



Tři pojmy, které se pletou

Cajun omáčka je hotové tekuté dochucovadlo. Cajun koření je suchá směs. Cajunská kuchyně je širší tradice Louisiany, kterou nelze zredukovat na jednu láhev ani univerzální recept.

Hot sauce

Cayenne, ocet, voda a sůl tvoří řídkou pálivou omáčku pro vaření i stůl.

Kořenicí směs

Paprika, cayenne, pepř, česnek, bylinky a někdy sůl. Složení není jednotné.

Chuťový základ

Cibule, zelená paprika a celer tvoří známou zeleninovou trojici; často se přidává česnek.

Praktický závěr

Při náhradě jedné formy druhou měníte pálivost, kyselost, sůl i konzistenci. Omáčku proto nepřevádějte na koření stejným objemem.

Rozhodovací tabulka a etiketa



Jak omáčku použít

Kuře, krevety, tofu

do marinády nebo na závěr

začněte 1/2 lžičky**Polévka a dušené jídlo**

vmíchat po částech

kontrolujte sůl**Sendvič a burger**

do majonézy nebo dipu

ředit tukem**Hotové jídlo**

po kapkách u stolu

nejvyšší kontrola

Jak číst etiketu

Složení bývá krátké, ale pořadí je důležité. Sledujte podíl paprikové kaše, druh kyseliny, sůl, cukr, zahušťovadla a konzervanty. Výraz Cajun sám neříká, jak je omáčka pálivá.

Pokud omáčka obsahuje hodně soli, upravte solení celého receptu. U velmi pálivých variant kontrolujte dávkování po kapkách a zabraňte kontaktu s očima. Skladování po otevření vždy řiďte etiketou.

Když je jídlo příliš pálivé

Zvětšete objem základních surovin. Podle jídla pomůže tuk, neslazený jogurt nebo škrobová příloha. Samotná voda pálivost jen rozptýlí.

Recept a pět přímých odkazů



Cajun kuře s paprikou a rýží

350 g kuřete · rýže · zeleninový základ · Cajun omáčka

Omáčku přidejte až v závěru. Zachováte kontrolu nad kyselostí, solí i pálivostí celého pokrmu.

Pět omáček pro srovnání

Louisiana Cajun Hot Sauce

Cayenne a ocet; přímá volba k tématu.

[OTEVŘÍT PRODUKT →](#)

Original Hot Pepper Sauce

Octově paprikový profil pro srovnání.

[OTEVŘÍT PRODUKT →](#)

Extra Hot Pepper Sauce

Vyšší pálivost; dávkujte výrazně opatrněji.

[OTEVŘÍT PRODUKT →](#)

Mango Chilli Sauce

Ovocnější a sladší kontrast k suché cayenne pálivosti.

[OTEVŘÍT PRODUKT →](#)

Carolina Reaper Sauce

Extrémně pálivá varianta určená jen po kapkách.

[OTEVŘÍT PRODUKT →](#)

Začněte nejmírnější vhodnou variantou a pálivost zvyšujte postupně. Názvy nejsou spolehlivá stupnice.