Koprová omáčka

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Máslo 40 g
- Hladká mouka 60 g
- Čerstvý nebo sterilovaný kopr 1 hrst
- Smetana na šlehání 200 ml
- Mléko 200 ml
- Cukr (dle chuti) 1 lžička
- Sůl (dle chuti) 1 špetka
- Ocet nebo citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z tuku a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji vývarem nebo vodou, dobře povaříme. Je-li omáčka moc hustá, zředíme mlékem. Kopr posekáme, spaříme horkou vodou (ster. kopr nespařujeme) a vložíme do omáčky. Zlepšíme smetanou, podle chuti přisolíme, přisladíme, okyselíme octem nebo šťávou a necháme přejít varem.

Ke koprové omáčce se hodí hovězí maso nebo vařené vajíčko.