

Koprová omáčka s vejcem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 600 ml
- vývar 300 ml
- smetana 200 ml
- máslo 80 g
- vejce 4 ks
- hladká mouka 4 lžíce
- voda 2 lžíce
- ocet 4 lžička
- kopr 1 svazek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V polovině množství studeného mléka rozšleháme mouku
2. Zbytek mléka přivedeme k varu, rozšlehanou mouku s mlékem do něj vlijeme a povaříme asi 20 minut, podle potřeby zředíme vývarem a pak přilijeme smetanu
3. Kopr omyjeme a posekáme nadrobno, svaříme ho s octem, vodou a máslem
4. Směs vlijeme do omáčky, dochutíme solí a cukrem, dobře prošleháme a již nevaříme
5. Vejce uvaříme natvrdo
6. Koprovou omáčku servírujeme s houskovým knedlíkem a natvrdo uvařenými vejci, které jsme rozkrojili na půlky.

Doporučení:

Jako další přílohu můžeme použít vařené brambory.