

Omáčka s koprem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- masový bujón 3 hrnek
- cukr krystal 1 lžička
- kopr 1 svazek
- másla 4 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- polohrubá mouka 1 lžíce
- zakysaná smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo roztavíme v kastrolu, vsypeme mouku a usmažíme světlou jíšku. Zalijeme ji vlažným bujónem, rozšleháme a přivedem k varu. Stále mícháme. Když omáčka zhoustne, přidáme silnější stonky kopru svázané nití. Jemné části kopru nakrájíme a zatím necháme stranou. Pokud nemáme čerstvý kopr, vlijeme do omáčky sterilovaný kopr v octě. Vaříme mírným varem za občasného zamíchání asi půl hodiny. Pak vlijeme opatrně smetanu, aby se nesrazila. Mléko, které, pokud je třeba, ještě zahustíme trochou mouky. Necháme krátce povařit, vsypeme jemně posekaný kopr, vyjmeme svázané stonky a vyhodíme je. Omáčku dochutíme solí, cukrem, popřípadě octem a sejmem je z ohně. Můžeme ještě zjemnit lžící másla. Omáčku podáváme k vařenému hovězímu masu, k ztraceným vejcím nebo k vejcím vařeným natvrdo. Jako přílohu volíme brambory.

