

Koprovka s vejcem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 5 lžíce
- Hladká mouka 4 lžíce
- Silný hovězí vývar 1 l
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Kopr 1 miska
- Cukr 2 lžička
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Citron na šťávu 1 ks
- Vejce uvařená natvrdo 4 ks
- Houskový knedlík k podávání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V silnostěnném hrnci rozpustíte máslo, pak přisypte mouku a asi 3-5 minut opékejte do světlé jíšky. Nechte ji probublávat a pak vlijte vývar a metličkou promíchávejte. Přilijte smetanu a vmíchejte kopr. Dotáhněte cukrem, šťávou z citronu, solí a pepřem. Podávejte s překrojenými vejci uvařenými natvrdo a houskovými knedlíky.

