

Koprová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 lžíce
- Hladká mouka 2.5 lžíce
- Vývar z masa nebo kostí 1 l
- Mléko 2 dl
- Smetana 2 dl
- Čerstvý kopr 1 svazek
- Sůl, cukr (dle chuti) 1 špetka
- Ocet (dle chuti) pár lžic 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Opraný kopr najemno pokrájíme. V kastrolu rozpustíme tuk, přidáme mouku a za stálého míchání usmažíme světlou jíšku. Zalijeme vývarem nebo vodou, přidáme mléko, rozmícháme a necháme asi 20 minut vařit. Pak přidáme smetanu a kopr, osolíme, osladíme, okyselíme a necháme přejít varem. Podle potřeby dochutíme (solí, cukrem, octem) a podáváme s vařeným hovězím masem nebo vejcem natvrdo. Jako příloha se hodí vařené brambory nebo houskový knedlík.