

Dědova koprová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 40 g
- jemně sekaný kopr 2 lžíce
- žloutek 1 ks
- hovězí vývar 500 ml
- sůl 1 ks
- kysaná smetana 250 ml
- smetana na vaření 250 ml
- máslo 40 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle opražíme mouku, kterou zalijeme studeným vývarem a necháme povařit. Přilijeme sladkou smetanu a přidáme jemně posekaný kopr.

Nakonec vmícháme kysanou smetanu, ve které jsme předtím rozšlehali jeden žloutek. Chvilíčku povaříme.

Hotovou koprovou omáčku podáváme s hovězím masem, houskovým knedlíkem a vejcem uvařeným natvrdo.