

Koprová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Smetana 250 ml
- Voda 500 ml
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Kopr čerstvý 2 lžíce
- Ocet 2 lžička
- Hladká mouka 40 g
- Máslo 40 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z másla a hladké mouky si připravíme jíšku, kterou zředíme vodou, osolíme a vaříme asi 20 minut. Po 20 minutách vmícháme čerstvý kopr (může být i sušený nebo zmražený) a krátce povaříme. Ve skelnici rozkvedláme smetanu s troškou mouky. Přidáme dvě lžičky octa a vlijeme do omáčky. Vše ještě krátce provaříme a podle vlastní chuti si přisladíme nebo přikyselíme.

Poznámka:

Podáváme s hovězím masem nebo vejcem.