

Koprová omáčka III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 600 ml
- Kopr 1 svazek
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Cukr 50 g
- Máslo 50 g
- Maggi Gurmánský hovězí bujon 1 kelímek
- Sladká smetana 200 g
- Mouka na zahuštění 80 g
- Ocet 2 lžíce
- Vejce 4 ks
- Brambory 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukr rozmícháme s octem a necháme krátce projít varem. Z másla a mouky uděláme světlou jíšku, zalijeme mlékem a za stálého míchání přivedeme do varu. Omáčku necháme asi 10 minut velmi pomalu povařit, vmícháme Maggi, dochutíme solí a svařeným octem. Nakonec přidáme nasekaný kopr. Omáčku krátce zavaříme a ihned podáváme s vařeným nebo zastřeným vejcem a brambory.