

Bezlepková koprová omáčka s vejcem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kopr 3 lžička
- Mléko 300 ml
- mouka Jizerka 100 g
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Vejce 4 ks
- Vinný ocet 1 lžička
- Vývar 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce nalijeme vývar, zalijeme plnotučným mlékem a přidáme sůl a kopr a povaříme, bezlepkovou mouku Jizerku rozkvetláme v plnotučném mléku a přilijeme do hrnce - pozor - po znovu ohřívání pokrmu se omáčka opět "odhustí". V době varu odebereme trošku omáčky do hrníčku, přidáme ocet, sůl a cukr a vlijeme pomalu zpět do hrnce a pořádně mícháme, aby se nám omáčka nesrazila. V hrnci ve vroucí vodě povaříme celé vejce, od bodu varu 7-10 minut podle toho, jak tekutý žloutek

chceme mít, po té vložíme do studené vody a po ochladnutí loupeme.

Poznámka:

Podáváme s bramborem nebo knedlíkem, přeji dobrou chuť.