

Koprová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Smetana 0.75 l
- Voda 0.5 l
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Čerstvý kopr 2 lžíce
- Ocet 2 lžička
- Vejce 4 ks
- Mouka hladká 40 g
- Máslo 40 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1.Z másla a mouky připravte světlou jíšku.

2.Zředte ji vývarem nebo vodou, osolte a vařte asi 20 minut.

3.Poté vmíchejte jemně nasekaný kopr (nejlepší je čerstvý, ale mimo sezonu použijte sterilovaný nebo sušený) a krátce povařte.

4.Ve skleničce rozkvedlejte smetanu s trochou mouky.

5.Přidejte dvě lžičky octu a přilijte do omáčky.

6.Vše ještě krátce povařte a podle chuti přisladte či přikyselte.

7.Omáčku můžete místo masa podávat s natvrdo uvařenými vejci.

8.Jako příloha jsou nejlepší vařené brambory, mohou být i houskové knedlíky.