

Naše koprovka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- máslo 2 lžíce
- cibule 1 ks
- mouka hladká 2 lžíce
- smetana sladká 500 ml
- mléko 300 ml
- žloutek 2 ks
- kopr 1 hrst
- sůl 1 špetka
- cukr 1 špetka
- ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na másle zpěníme najemno nakrájenou cibuli, přidáme mouku a uděláme světlou jíšku. Zalijeme ji smetanou s mlékem a povaříme (asi 15 minut).

Na závěr vmícháme žloutky (nemusí být), sekaný kopr a podle chuti osolíme, osladíme a okyselíme octem. Podáváme s vejci a s uzeným masem.