



Koprová omáčka

Ingredience

smetana: **200 ml**
hovězí vývar: **500 ml**
hladká mouka: **3 PL**
olej: **2 PL**
cukr krystal: **1 PL**
ocet: **1 PL**
čerstvý kopr - hrst: **1 ks**
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Z oleje a mouky připravíme jíšku, zalijeme vývarem a povaříme asi 25 minut. Přidáme ocet, osolíme a omáčku přecedíme přes jemné sítko. Přidáme smetanu pro zjemnění omáčky, krátce povaříme a zamícháme jemně nasekaný čerstvý kopr. Koprová omáčka se podává s plátky masa nebo vajíčkem a vařenými...

Koprová omáčka - recept

Z oleje a mouky připravíme jíšku, zalijeme vývarem a povaříme **asi 25 minut**. Přidáme ocet, osolíme a omáčku přecedíme přes jemné sítko. Přidáme smetanu pro zjemnění omáčky, krátce povaříme a

zamícháme jemně nasekaný **čerstvý kopr**.

Koprová omáčka se podává s plátky masa nebo vajíčkem a vařenými bramborami nebo houskovým knedlíkem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí