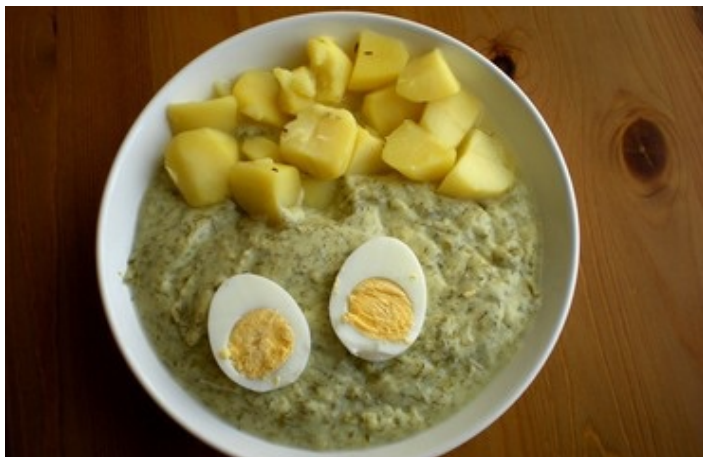


Koprová omáčka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

181 kalorií , 0 g cukrů , 4 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/koprova-omacka>

Příprava

Připravíme si základ - jíšku: rozpustíme máslo, zaprášíme moukou, zalijeme studeným mlékem a rozšleháme tak, aby se netvořily hrudky. Vlijeme zbytek mléka a vývar a vaříme, dokud neprojde směs varem a mouka nevytvoří hustější základ. Přidáme cukr, ocet, sůl, nadrobno nasekanou koprovou nať, oříšek másla a zalijeme smetanou. Octem a cukrem dochucujeme postupně dle chuti.

Tip k receptu

K omáčce podáváme hovězí vařené maso nebo jen vejce.

Ingredience

- 2 lžíce hladké mouky
- 2 dcl mléka
- 2 dcl sladké smetany
- 1 lžička másla
- 1/2 l hovězího bujónu/vývaru
- 1/2 lžičky soli
- 1 lžíce cukru krupice
- 2 lžíce octu
- 1 svazek kopru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Omáčka

