Koprovka podle Ondřeje

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: **4**

1474 kalorií , **0 g** cukrů , **85 g** tuků , **145 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/koprovka-podle-ondreje

Příprava

Nejprve si dáme vařit maso. Maso omyjeme a vložíme do tlakového hrnce, osolíme, přidáme hřebíček a rozpůlenou cibuli i se slupkou. Zalijeme vodou po rysku, tak aby bylo maso pod vodou a tlakový hrnec uzavřeme a maso na mírném plameni vaříme přibližně 45 minut. Jakmile máme maso uvařeno, pustíme se do omáčky. V kastolu rozehřejeme máslo a zaprášíme hladkou moukou. Vymícháme hladkou světlou jíšku a zalijeme litrem mléka a půl litrem vývaru z masa. Za stáleho míchání povaříme a těsně před bodem varu přilijeme smetanu ke šlehání. Pokud je třeba, dosolíme. Necháme projít varem a přidáme na jemno nasekaný kopr. Do omáčky vmícháme zakysanou smetanu, cukr a ocet. Ochutnáme a dle své chuti přidáme cukr nebo ocet.

Ingredience

- 2 lžíce másla
- 3 lžíce hladké mouky
- 1 l mléka
- 200 ml smetany ke šlehání
- 400 ml zakysané smetany
- sůl dle chuti
- 2 lžíce cukru krupice
- 2 lžíce octa
- 1 kg hovězí klížky
- 1 cibule
- 3 hřebíčky
- 1 svazek kopru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Hlavní chod