



Omáčka z čerstvého kôpru so smotanou môže byť okrem mäsa podávaná len s vajcami a zemiakmi

//

Suroviny:

¼ l smotana, ½ l voda, 1 lyžička cukor, 1 štipka soľ, 2 polievkové lyžice čerstvého kôpru,

2 lyžičky ocot, 4 ks vajcia, 40 g hladká múka, 40 g maslo

Postup:

Z masla a múky si pripravte svetlú zápražku, zriedte ju vývarom, alebo vodou, osolte a varte asi 20 minút. Potom vmiešajte jemne nasekaný kôpor, najlepší je čerstvý, ale mimo sezónu použite sterilizovaný, alebo sušený a krátko povarte. V pohári si rozmiešajte smotanu s lyžicou múky.

Pridajte dve lyžičky octu a prilejte do omáčky. Krátko povarte a podľa chuti prisladte, či prikyslite. Omáčku môžete podávať namiesto mäsa s uvarenými vajcami na tvrdo. Ako príloha sú najlepšie varené zemiaky, môžu byť aj knedle.

ODPORÚČAME:

[Šošovicový prívarok s volským okom](#)

[Zemiaková omáčka s fašírkou a vajíčkom](#)

[Francúzska cibuľová polievka](#)

[Cestoviny s lososom](#)

tags: koprova omacka

//