

Koprová omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

3 lžíce hladké mouky

3 lžíce rostlinného oleje

200 ml smetany

500 ml vývaru z masa

cukr krystal

ocet

sůl

čerstvý kopr

Postup

Postup přípravy: Z tuku a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme vývarem, rozšleháme a povaříme. Po 30 minutách varu přidáme ocet, podle potřeby prisolíme a omáčku přecedíme přes jemné sítko. Zjemníme přidáním smetany, necháme krátce přejít varem a vmícháme přebraný, opraaný a jemně rozsekaný kopr.