

Dědova koprová omáčka

Kategorie: Smetanové omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
4 dkg máslo
1 ks žloutek
250 ml kysaná smetana
4 dkg hladká mouka
500 ml hovězí vývar
250 ml smetana na vaření
2 lžíce jemně sekaný kopr

Postup

Na másle opražíme mouku, kterou zalijeme studeným vývarem a necháme povařit. Přilijeme sladkou smetanu a přidáme jemně posekaný kopr.

Nakonec vmícháme kysanou smetanu, ve které jsme předtím rozšlehali jeden žloutek. Chvilíčku povaříme.

Hotovou koprovou omáčku podáváme s hovězím masem, houskovým knedlíkem a vejcem uvařeným natvrdo.

Poznámka

Omáčka, kterou někteří milují a jiní nesnáší. Já se ji naučila vařit pro dědu, který ji měl rád a nikdo mu ji nechtěl vařit. Prý je vynikající.