

Koprová omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Omáčky a dresinky - Anne Wilsonová

Suroviny

Cibule 3 jarní cibulky - nadrobno nakrájené

Sůl podle potřeby

Kopr 0,25 hrnku - čerstvý - jemně nakrájený

0,5 hrnku - Smetana - zakysaná

1 lžice Křenový krém (Krenex)

Pepř - černý podle potřeby

0,5 hrnku - Jogurt - bílý

Postup

Důkladně promícháme jogurt, zakysanou smetanu a křenový krém až se přísady dobře spojí. Přidáme kopr, jarní cibulky a opět promícháme. Osolíme, opeříme, zakryjeme a dáme vychladit.

Příloha: Podáváme k rybám nebo vařeným novým bramborám.

Poznámka

KR-177. Snadné. Množství: 1,5 hrnku.