

Koprová omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce hladké mouky
3 lžíce rostlinného oleje
200 ml smetany
500 ml vývaru z masa
cukr krystal
ocet
sůl
čerstvý kopr

Postup

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