

Skopové maso na majoránce

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Maso uvaříme v osolené vodě s celým pepřem a s kořenovou zeleninou. Poté maso vyndáme a vychladlé rozkrojíme. Na oleji osmahneme mouku, přilijeme vývar z masa, promícháme a povaříme. Přidáme rozmačkaný česnek a majoránku. Ke konci přilijeme bílý jogurt na zjemnění, přisolíme a omáčku nalijeme na maso. Podáváme s vařeným bramborem.

Ingredience

- **Mrkev** - 30 g
- **Česnek** - 20 g
- **Petržel** - 20 g
- **Celer** - 30 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3%** **150 g** - 100 g
- **Skopové maso** - 200 g
- **Majoránka 7 g** - 3 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 8 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 16 g

