

Vejce s koprovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Připravíme světlou zasmažku, zalijeme vychladlým vývarem a mlékem, mírně osolíme, rozšleháme a vaříme půl hodiny za občasného promíchávání. Přidáme smetanu, část octa, sladidlo stevii. Nakrájíme kopr, přelijeme ho zbylým octem a dáme do omáčky. Přidáme vejce uvařená natvrdo.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Kopr** - 32 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 40 g
- **Sladidlo Stevie sypká** - 20 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 320 g
- **Hovězí bujón** - 55 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 80 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 60 g
- **Vejce** - 240 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

