

Koprová omáčka

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 90 minut

Bez lepku

Postup přípravy

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, opražený a jemně rozsekaný kopr. Podáváme s vejcem.

Ingredience

- **Vejce** - 112 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kopr** - 10 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 20 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 140 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 14 g
- **Hladká mouka** - 10 g

