

Koprová omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: misutka84



Suroviny

- olej 1 lžička
- hladká mouka 3 lžíce
- mléko 1 l
- kopr 1 ks
- ocet 1 lžíce
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Z oleje a mouky uděláme světlou jíšku, přiléváme mléko po troškách, aby se krásně spojila s jíškou a nevznikly hrudky. Osolíme, přisypeme nakrájené kopr, povaříme. Pak dochutíme octem, případně ještě dosolím. Pokud je omáčka řídká, přidáme ještě jíšku. Když je omáčka hustá dolijeme mléko. Podáváme s brambory nebo knedlíkem.

