

Koprová omáčka bez masa



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1825 kalorií , **56 g** cukrů , **60 g** tuků , **94 g** bílkovin

Autor: Roman Skácel

Odkaz: <https://srecepty.cz/koprova-omacka-bez-masa>

Příprava

Rozpálíme olej a přidáme do něj hl.
Mouku(dáme vařit vejce na tvrdo) když máme jíšku za stálého míchání vlejeme mléko rozmícháme s cukrem a necháme povařit, až začne omáčka vařit přidáme kopr a povaříme, po vypnutí přidáme 4 lžíce octa (dle chuti) přidáme vejce a přílohu



Tip k receptu

Dle chuti můžou být brambory nebo houskový kne



Ingredience

- ✓ 25 dkg hladká mouka
- ✓ 6 ks slepičí vejce
- ✓ 1 l polotučné mléko
- ✓ 25 dkg cukr krupice
- ✓ 1 svazek kopr
- ✓ 4 lžíce destilovaný ocet
- ✓

Kategorie

Česká