

# 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

