

Koprová omáčka - rychlá



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 3

117 kalorií , 0 g cukrů , 12 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Kopr omyjeme, odstraníme tvrdé stonky a nakrájíme na jemno. Do studeného mléka přidáme bujón a hotovou instantní jíšku. Rozmícháme a dáme vařit, za stálého míchání od bodu varu vaříme 3 minuty a odstavíme. Do odstavené omáčky vmícháme cukr, ocet a kopr. Po promíchání omáčku zjemníme kouskem másla. Na závěr můžeme ještě koprovou omáčku dochutit octem, podle chuti a zvyku. Rychlou koprovou omáčku podáváme s vařenými brambory, knedlíkem, vařeným masem, vejcem, nebo volským okem.

Ingredience

- 750 ml mléka
- 1 hovězí bujón
- 100 ml světlé instantní jíšky
- 1 vrchovatá lžíce čerstvého nakrájeného kopru (i více)
- 1 lžíce másla
- 2 lžičky cukru krupice
- 1 lžička octa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Vegetarián, Hlavní chod, Omáčka

