

Koprová omáčka s hovězím masem a vejcem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 20min
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 4

2225 kalorií , **1 g** cukrů , **156 g** tuků , **179 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/koprova-omacka-s-hovezim-masem-a-vejcem>

Příprava

Maso vaříme vcelku dvě hodiny doměkka. Máslo rozpustíme v hrnci, přidáme mouku a připravíme si jíšku. Poté postupně přilíváme vývar z masa. Vaříme 20 minut. Přidáme ocet, cukr, sůl podle chuti a smetanu. Povaříme 5 minut. Přidáme kopr, zamícháme a odstavíme. Podáváme s masem nakrájeným na plátky a s vejcem uvařeným natvrdo.

Tip k receptu

K podávání doporučuji knedlík nebo brambory.

Ingredience

- 4 vejce
- 1 kg hovězího zadního
- 40 g másla
- 30 g hladké mouky
- 60 g cukru krupice
- 60 g octa
- 1 lžička soli
- 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 30 g kopru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Hlavní chod, Omáčka

