

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 doměčka. 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

