

# Koprovka podle Ondřeje



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1474** kalorií , **0 g** cukrů , **85 g** tuků , **145 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/koprovka-podle-ondreje>

## Příprava

Nejprve si dáme vařit maso. Maso omyjeme a vložíme do tlakového hrnce, osolíme, přidáme hřebíček a rozpůlenou cibuli i se slupkou. Zalijeme vodou po rysku, tak aby bylo maso pod vodou a tlakový hrnec uzavřeme a maso na mírném plameni vaříme přibližně 45 minut. Jakmile máme maso uvařeno, pustíme se do omáčky. V kastolu rozehřejeme máslo a zaprášíme hladkou moukou. Vymícháme hladkou světlou jíšku a zalijeme litrem mléka a půl litrem vývaru z masa. Za stálého míchání povaříme a těsně před bodem varu přilijeme smetanu ke šlehání. Pokud je třeba, dosolíme. Necháme projít varem a přidáme na jemno nasekaný kopr. Do omáčky vmícháme zakysanou smetanu, cukr a ocet. Ochutnáme a dle své chuti přidáme cukr nebo ocet.

## Ingredience

- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 3 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 l mléka
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání
- ✓ 400 ml zakysané smetany
- ✓ sůl dle chuti
- ✓ 2 lžíce cukru krupice
- ✓ 2 lžíce octa
- ✓ 1 kg hovězí klížky
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 hřebíčky
- ✓ 1 svazek kopr

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Hlavní chod

