

Koprová omáčka

50 g másla

2 polévkové lžíce olivového oleje

5 polévkové lžíce hladké mouky

750 ml [zeleninového vývaru](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Zeleninov%C3%BD+v%C3%BDvar)

250 ml mléka

400 g kysané smetany

velká snítka kopru

1,5 lžičky soli

2 polévkové lžíce převařeného octa nebo citrónové šťávy

Obereme si omytý kopr, mladé výhonky nadrobno nakrájíme a stonky nevyhazujeme. Přidáme je do základu omáčky pro lepší chuť. Z másla, oleje a mouky usmažíme světlou jíšku, přilijeme studený vývar a pečlivě rozmícháme. Přidáme koprové stonky, sůl a pozvolna 15 minut vaříme. Pak přelijeme do dalšího hrnce přes síto, odstraníme tím stonky a případné hrudky. Do přecezeného základu vmícháme kysanou smetanu a necháme asi 5 minut provařit. Vsypeme kopr, zamícháme, přidáme ocet a necháme jen lehce probublat. Osolíme, okyselíme nebo dosladíme podle chuti. Podáváme s bramborem a vařeným vejcem nebo vařeným hovězím masem a kynutým knedlíkem.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---