

## **NAŠE „KOPROVKA“**

### Suroviny:

máslo 50g  
hladká mouka 60g  
smetana ke šlehání (31%) 200ml  
kopr 1 hrst  
sůl, pepř, jablečný ocet, cukr

### Postup:

Máslo vložte do hrnce a nechte zcela rozpustit. Stáhněte oheň a vsypte do másla mouku, pečlivě promíchejte a asi dvě minutky míchejte (zasmažte tak světlou jíšku). Přidejte 3 deci vody. Omáčku osolte, opepřete, přiveďte k varu. Pak přiklopte pokličkou a na mírném ohni nechte 30 minut provařit. Do provařeného základu nalijte smetanu, přiveďte k varu a vařte asi 2 minuty. Přidejte hrst jemně nasekaného kopru a rozmíchejte ho. Chvilku povařte a mezitím dochuťte omáčku octem a cukrem.

*Autor: Kateřina Spurná*

