

# Hovězí vařené, koprová omáčka

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 90 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Hovězí maso opláchneme, vložíme do vařící osolené vody a vaříme doměkka. Do horkého oleje nasypeme prosátou mouku a připravíme světlou zasmažku. Tu zalijeme chladným vývarem z uvařeného hovězího masa a mlékem, rozšleháme, mírně osolíme, uvedeme do varu a pozvolna vaříme nejméně půl hodiny. Poté omáčku zjemníme smetanou, krátce povaříme, okyselíme octem, přisladíme stévií, opět krátce povaříme a procedíme cedníkem. Do omáčky přidáme pokrájený kopr, máslo na zjemnění a krátce povaříme.

## Ingredience

- **Jedlá sůl** - 24 g
- **Kopr** - 20 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 40 g
- **Hovězí přední** - 480 g
- **Pitná voda nesycená** - 480 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 50 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 320 g
- **10% UHT smetana bez laktózy Mlékárna Pragolaktos 500 ml** - 80 g
- **Olej řepkový** - 40 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Tesco Stevia 75 g** - 10 g

