

Brambory s koprovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci rozpustíme máslo, necháme zpěnit a poté zasypeme moukou. Máslo s moukou ihned rozmícháme, ať se zbavíme hrudek a dvě minuty provaříme. Přilijeme vývar a pečlivě promícháme a základ na omáčku vaříme 25 minut. Osolíme, opepříme a vlijeme smetanu do omáčky. Přidáme ocet, cukr a necháme ještě probublávat, aby se spojily chutě. Nakonec přidáme 4 hrsti kopru a pořádně promícháme. Uvařené brambory promícháme s trochou másla a opepříme. Podáváme s uvařeným hovězím masem.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kopr** - 50 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 25 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 30 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 800 g
- **Cukr krystal** - 60 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 1 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana na vaření 200 ml** - 400 g
- **Podravka hovězí bujón kostky 60 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

