



Koprovka s vajíčkem a novými bramborami

Ingredience

- 3 lžíce máslo
- 2 lžíce hladká mouka
- 1 kostka MAGGI Hovězí bujón
- 1 svazek kopr
- 100 ml plnotučné mléko
- 3 lžíce zakysaná smetana
- 200 ml smetana
- 1 kg Brambory
- 4 ks vejce
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř
- 1 špetka cukr
- 1 lžička jablečný ocet

Postup

1. V kastrolu rozehejte máslo, zaprašte moukou a osmahněte ji.
2. Opraženou mouku zalijte studeným bujónem, rozmíchejte dohladka a vařte přibližně 20 minut.
3. Přidejte jemně nasekaný kopr a nechte projít varem.
4. Vmíchejte zakysanou smetanu i smetanu ke šlehání, osolte a opepřete.
5. Dochuťte pár kapkami octa či cukru.
6. Podávejte s vajíčkem natvrdo a novými bramborami.

40 Méně

Sacharidy	94.35 G	4
Energie	848.36 kcal	
Tuky	46.9 G	
Protein	12.26 G	