

Kôprová omáčka s Karičkou

Potrebuje

- - 1 PL hladká múka
- - 1 dl olej
- - 200 ml smotana
- - 2 Karičky trojuholníky
- - PL kôpor podľa chuti
- - soľ
- - 3 veľké zemiaky
- - mäsko na orestovanie

Postup

Urobíme si zápražku z oleja a múky. Zalejeme ju smotanou na varenie, v ktorej sme rozmiešali Karičku. Pridáme nasekaný kôpor a dochutíme soľou. Za občasného miešania počkáme, kým omáčka zovrie. Podávame s opekanými zemiakami a orestovaným maskom nakrajaným na malé kocky a šťavou – výpek.

Tento recept nám posielala: Tatiana z Kráľa

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 2