

Kôprová omáčka s Karičkou a opekané zemiaky

Potrebuje

- - smotana na varenie
- - 2 ks Karička trojuholníkov
- - podľa chuti soľ
- - kôpor
- - podľa chuti cukor
- - trochu citrónovej šťavy alebo octu
- - 3 zemiaky
- - mäsko na orestovanie
- - hl. múka
- - maslo

Postup

Z masla a múky urobíme zápražku. Zalejeme ju smotanou a pridáme Karička črievko alebo 2 trojuholníčky Karičky. Osolíme a ocukríme, povaríme. Nakoniec pridáme cistónovú šťavu alebo ocot, nasekaný kôpor s citrónovu koru. Ako príľhu môžeme zvoliť opekané zemiaky v tvare srdiečok aby deti spapali viac. Môžeme podávať aj s orestovaným mäskom.

Tento recept nám posielala: Tatiana zo Štrkovca

náročnosť: stredná

čas: 20 minút

porcie: 2