

Lehká koprová omáčka zahuštěná bramborami

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 l	zeleninový vývar
3 hrst	čerstvý kopr (může být i naložený v nálevu)
3 ks	větší brambor
1 balení	zakysaná smetana
100 ml	mléko
3 ks	vejce
	sůl
	pepř
	citronová šťáva (můžeme použít i ocet)



Postup přípravy

Ve vývaru si uvaříme očištěné a nakrájené brambory. Až jsou brambory hotové, 1/4 dáme stranou a rozmixujeme tyčovým mixérem s troškou vody. Smetanu smícháme s mlékem a vlijeme do vývaru. Přidáme čerstvě posekaný kopr a rozmixované brambory. Necháme projít varem a důkladně promícháme. Hotovou omáčku ochutíme solí pepřem a citronovou šťávou či octem. Vajíčka uvaříme natvrdo a podáváme k omáčce.