Recept na koprovou omáčku

https://varimesmarcelou.cz/ostatni/recept-na-koprovou-omacku.html

Maminka i babička vařily koprovou omáčku vždy začátkem prázdnin. V té době měl kopr mladé, krásně hebké jehličkové listy. Na našem stole měla vždy úspěch, protože měla plnou sladko kyselou chuť a voněla smetanou a čerstvým koprem. Většinou se podávala s vařeným vejcem na tvrdo a novými bramborami. Bohužel školní jídelny zkazily její unikátní chuť a následně i její dobrou pověst.

Pojďme si společně připravit „koprovku“ tak, jak ji máme ve vzpomínkách. Jak ji vařila naše babička a naše maminka.

Na kyselou hrůzu, uvařenou z mléka, mouky a sušeného kopru ze školní jídelny navždy zapomeneme.

Na přípravu 4 porcí koprové omáčky budeme potřebovat

- Hrst mladých jehličkových listů kopru (důkladně opraných)
- 2 polévkové lžíce hladké mouky
- Plátek másla o šířce 1,5 cm
- ½ litru kuřecího vývaru
- 300 ml kysané smetany
- 1 čajová lžička soli
- Cukr
- Ocet dle chuti každé rodiny

Postup přípravy koprové omáčky

Mouku nasypeme do zahřátého kastrolu, ve kterém budeme vařit omáčku. Opražíme jí nasucho, trvá to 4-5 minut.

Plátek připraveného másla nakrájíme na menší kousky a přidáme je k opražené mouce.

Metličkou vymícháme světlou jíšku, kterou rozředíme 4 dl **studeného** vývaru.

Omáčkový základ důkladně metličkou promícháme a necháme 20 minut povařit na mírném ohni. Nezapomeneme občas promíchat.

Máte-li z kopru tvrdší stonky, přidejte je k omáčkovému základu a po 20 minutách vaření je odstraňte. Tvrdší, lehce zdřevnatělé stonky mají totiž silné aroma, které předají do omáčky.

Než se nám omáčkový základ provaří, připravíme si smetanu. Tu si vyklopíme do misky a zalijeme ji zbývajícím 1 dl **horkého** vývaru, který jsme zahřáli na teplotu okolo 80 °C. Metličkou vše promícháme.

Horký vývar zajistí, že se nám smetana v omáčce nesrazí do drobných hrudek.

Připravenou smetanu postupně a za stálého prošlehávání metličkou přiléváme k omáčkovému základu a necháme 15 minut povařit.

Hrnec odstavíme, přidáme sůl, cukr i ocet. Promícháme a ochutnáme.

S octem i cukrem opatrně.

Přidat můžete vždy, v opačném případě je to horší. Já většinou přidávám 1 polévkovou lžíci kvasného (obyčejného) octa a 2 polévkové lžíce krystalového cukru. Případně doladím solí.

Na úplný závěr přidáme nahrubo nasekané listy kopru, zamícháme a kastrol přiklopíme poklicí, aby se chutě prolnuly. Asi po 5 minách můžeme podávat.

U nás se koprovka podávala s novými bramborami a vajíčky vařeným na tvrdo. Přítelkyně Eva ji podává zásadně s kynutými knedlíky a vařeným hovězím masem. Vynikající je také s polentovými knedlíky.

Myslím si, že je jedno s čím ji budete podávat, protože číslo jedna je přece koprová omáčka.