



Koprová omáčka



Máte rádi klasickou českou kuchyni? Vyzkoušejte koprovou omáčku od Vitany. Stačí přidat rozmíchat směs ve vodě a mléce, pozvolna vařit 5 až 7 minut a můžete servírovat, buď s vařeným hovězím masem a houskovým knedlíkem nebo vařeným vejcem a bramborem.

Složení suché směsi: pšeničná mouka, sušená syrovátka, cukr, palmový olej, jedlá sůl, aroma, koprová nať sušená řez 1,4 %, kyselina citrónová, pepř černý mletý.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku dobře rozmícháme ve 250 ml studené vody a 250 ml studeného mléka.
2. Přivedeme k varu a za stálého míchání pozvolna vaříme 5 – 7 minut.