Koprová polévka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 svazek	čerstvý kopr (nebo 2 až 3 lžíce kopru v sladkokyselém nálevu)
1 a 1/2 l	voda
	sůl
	pepř mletý
1 lžička	kmín
5 ks	středně velké brambory
2 ks	vejce
3 lžíce	hladká mouka
1 kelímek	smetana
trochu	citronová šťáva
kousek	máslo
	trochu čerstvého kopru na ozdobu (nemusí být)



Postup přípravy

Z kopru oddělíme stonky a dáme je do vody spolu se solí, pepřem a kmínem. Vaříme asi 15 minut, poté stonky vyndáme, přidáme oloupané a nakrájené brambory a uvaříme je doměkka. Potom vložíme nasekaný kopr, rozšlehaná vejce a mouku rozmíchanou ve smetaně. Povaříme asi 5 minut, podle chuti okyselíme citronovou šťávou a podáváme. Na talíři můžeme ještě zjemnit kouskem másla a ozdobit čerstvým koprem.