

## Ingrediencie

zväzok čerstvého kôpru, 200 ml sójovej smotany, 100 ml vody, 1 cibuľa, mleté čierne korenie, soľ, citrónová šťava, med

## Postup

Na osolenom olivovom oleji si osmažíme dozlata nakrájanú cibuľu. Do panvice vlejeme sójovú smotanu zmiešanú s vodou a chvíľu za stále miešania povaríme.

Kôpor opláchneme, nasekáme najemno a pridáme do omáčky. Dochutíme soľou, korením, citrónovou šťavou a podľa chuti medom.

Podávame s opekanými zemiakmi.

zdroj: Antónia Mačingová

