



Szwedzki sos do klopsików

Autor: najlepszewkuchni.pl

Bogaty w smaki, niezwykle kremowy szwedzki sos do klopsików dopełni Twój obiad idealnie! Szybki i łatwy przepis na danie dla całej rodziny. Warto podawać go z makaronem jajecznym lub ryżem.

Danie: **Obiad**,

Osób: **1**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Klopsiki rozmroź.

Krok 2

W garnku wymieszaj dokładnie bulion z sosem sojowym, pieprzem i rozmarynem. Do szklanki przelej część wywaru, dodaj śmietanę i mąkę. Dokładnie wymieszaj, a następnie dodaj do garnka. Wymieszaj. Gotuj na małym ogniu przez ok. 10 min, aż masa będzie gładka. Od czasu do czasu mieszaj.

Krok 3

Dodaj rozmrożone klopsiki i gotuj jeszcze ok. 5-10 min. Dopraw do smaku, jeśli jeszcze potrzeba.

Krok 4

Gotowy sos podawaj z ulubionymi dodatkami, posypany posiekaną natką pietruszki. Smacznego!

Składniki:

1 szklanka bulionu wołowego

1 szklanka śmietany Łaciata 18%

3 łyżki mąki uniwersalnej

1 łyżka sosu sojowego

½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu

½ łyżeczki rozdrobnionego suszonego rozmarynu

280 g mrożonych, gotowanych klopsików

Dodatkowo:

natka pietruszki