




Sos chrzanowy z koperkiem i klopsikami

 Bożena1960

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

masło - 2 - 3 łyżka

sól - - do smaku

mąka pszenna - 2 łyżka

cukier - 1 łyżeczka

wywar z gotowania klopsików - 1,5
- 2 szklanka

śmietana - 200 g

chrzan tarty - 4 łyżka

koperek zielony - 1/2 pęczek

sok z cytryny - 1 - 2 łyżka

Dodatkowo: klopsiki -

pieprz biały - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: W rondelku roztapiamy masło. Do gorącego masła dodajemy mąkę mieszamy i zasmażamy na złocistą zasmażkę. Dolewamy letni nie gorący wywar z gotowania klopsów. Mieszamy z zasmażką na gładki sos tak długo, aż sos zgęstnieje i będzie się gotować. Następnie dodajemy chrzan, dokładnie mieszamy, doprawiamy do smaku cukrem, sokiem z cytryny, solą oraz białym pieprzem i gotuję jeszcze przez 2 -3 minuty. Na koniec dodajemy zahartowaną śmietanę jeżeli to śmietana 18 % (najpierw dolewamy do śmietany kilka łyżek gorącego sosu, mieszamy i dopiero dodajemy do sosu) a jeżeli dodajemy śmietanę 30 % to wtedy nie hartujemy. Dodajemy opłukany, poszatkowany koperek, całość dokładnie mieszamy. Do gotowego sosu wkładamy ugotowane klopsiki i jeszcze chwilę podgrzewamy do połączenia smaków.

Podajemy gorący zaraz po przygotowaniu.