

KLOPSIKI WARZYWNE W SOSIE ŚMIETANOWO-KOPERKOWYM Z KASZĄ

SKŁADNIKI

1 opakowanie Garden Gourmet KLOPSIKI WARZYWNE

250 ml słodkiej śmietanki 30%

1 szklanka bulionu warzywnego

2 szklanki ugotowanej kaszy jęczmiennej

1 pęczek świeżego koperku

Trochę oliwy z oliwek do smażenia

1 średniej wielkości cebula

1 duża marchewka

1 łyżeczka musztardy

Trochę soli i pieprzu do smaku

CULINARY TIP

Zadbaj o dodatki

Dla urozmaicenia dania podaj je z ulubionymi dodatkami. Klopsiki w sosie śmietanowo - koperkowym z kaszą świetnie komponują się z ogórkiem kiszonym.



Marzysz o gorących klopsikach z sosem na **obiad**, ale robienie ich wydaje Ci się zbyt pracochłonne? Warzywne Klopsiki Garden Gourmet w sosie śmietanowo-koperkowym z kaszą to idealny przepis dla Ciebie. Będą smakować jak u mamy! Wystarczy kilka podstawowych składników, 30 minut i Twój klasyczny polski obiad w roślinnej odświeżeniu gotowy.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ugotuj kaszę

Przygotuj wybraną kaszę zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

2. Przygotuj warzywa

Marchewkę obierz i pokrój w półtalarki. Cebulę pokrój w niedużą kostkę i obsmaż razem z marchewką na oliwie z oliwek, aż się zarumieni i stanie się miękka. Koperk drobno posiekaj i odstaw.

3. Ugotuj sos

Dodaj bulion i zagotuj. Dodaj musztardę oraz śmietankę i całość gotuj aż płyn się lekko zarumieni. Jeśli lubisz bardziej gęsty sos – dodaj łyżkę zasmażki.

4. Dodaj resztę składników do sosu

Dodaj koperk oraz dopraw sos solą i pieprzem. Do gotowej mieszanki wrzuć klopsiki w całości i wszystko podgrzewaj przez ok. 10 min.

5. Wyłóż na talerze i gotowe. Smacznego!

Podziel lekko ciepłą kaszę na porcje, wyłóż na talerze i dodaj klopsiki w sosie. Dodatkowo możesz zadbać o przyjemną prezentację dania i udekorować je świeżym koperkiem.

Recipe created by ROBERT HARNA

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL