

Klopsiki w sosie śmietanowo-pomidorowym

Klopsiki w sosie śmietanowo-pomidorowym

Soczyste klopsiki w aksamitnym sosie śmietanowo-pomidorowym to klasyka polskiej kuchni w nowoczesnym wydaniu. Delikatne mięsne kuleczki, obtoczone w chrupiącej panierce, skąpane w kremowym sosie, który idealnie równoważy słodycz pomidorów z delikatnością śmietany. Zapiekane w piekarniku nabierają głębi smaku, a aromat unoszący się podczas przygotowania sprawi, że domownicy z niecierpliwością będą czekać na posiłek.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny – dzieci pokochają soczyste [klopsiki](#), a dorośli docenią harmonię smaków. To propozycja zarówno dla zabieganych rodziców szukających szybkiego obiadu w tygodniu, jak i dla osób początkujących w kuchni – przygotowanie jest proste i intuicyjne, a efekt zawsze zadowala podniebienia.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako codzienny, sycący obiad, ale również jako danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podane z puree ziemniaczanym i surówką stworzy kompletny posiłek, który z pewnością wywoła uśmiechy na twarzach bliskich. To również świetna propozycja na rodzinny niedzielny obiad.

Czy wiesz, że?

Klopsiki to danie znane na całym świecie w różnych wariantach. W Szwecji podaje się je z żurawiną, we Włoszech z makaronem, a

w Polsce najczęściej właśnie w sosie pomidorowym lub grzybowym. Dodatek śmietany do sosu pomidorowego nie tylko łagodzi kwasowość pomidorów, ale także nadaje sosowi kremową konsystencję.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z przyprawami dodając szczyptę cynamonu lub gałki muszkatołowej do mięsa. Spróbuj też zastąpić część mięsa wołowego mięsem wieprzowym lub drobiowym. Dla wersji bardziej wyrazistej, dodaj do sosu łyżeczkę ostrej papryki lub kilka kropli sosu tabasco.