



Sos kaparowy

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- masło - 150 gramów
- szalotka - 2 sztuki
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- kapary - 100 gramów
- cytryna - 0.5 sztuk
- śmietana - 125 mililitrów
- cukier - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Na patelni na maśle podsmaż pokrojoną w drobną kosteczkę szalotkę, dodaj kapary z kilkoma łyżkami zalewy, sok z cytryny, szczyptę cukru.
2. Dodaj śmietanę. Sos zestaw z ognia, dodaj Esencję do sosów Knorr i dokładnie wymieszaj tak aby nie powstały żadne grudki. Sos gotuj około 2-3 minuty aż zgęstnieje.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl