

Sos pieczarkowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 40 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 100 g cebuli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Rozdrobnić – czas 10 sekund, prędkość 6.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, posiekaną cebulę odsunąć łyżką na boki, wyjąć nóż, założyć mieszadło. Dodać 20 g masła, łyżką zgarnąć cebulę na dno miski. Zamknąć pokrywę z otwartą zaślepką. Podsmażyć – czas 5 minut, temperatura 120°C, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać 400 g pokrojonych pieczarek. Zamknąć pokrywę z otwartą zaślepką. Smażyć – czas 10 minut, temperatura 100°C, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, wlać 200 g wody, 1 łyżkę octu jabłkowego, włożyć 1 liść laurowy, 2 ziarna ziela angielskiego. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować – temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać 100 g śmietany, pęczek krojonej pietruszki, ½ łyżeczka soli, ⅓ łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować – temperatura 100 °C, czas 3 minuty, prędkość 1.
6. W małym pojemniku wymieszać 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej z 5 łyżeczkami wody. Otworzyć pokrywę dodać mąkę z wodą, zagotować – temperatura 100 °C, czas 3 minuty, prędkość 2. Podawać z ugotowanym makaronem lub ryżem.