

Sos ciemny podstawowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 5 min

Liczba porcji: 8

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym założyć nóż. Cebulę obrać, przekroić na 4 części, włożyć do naczynia miksującego. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać cebulę. Czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę zebrać cebulę ze ścianek naczynia. Włożyć masło, zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, otworzyć zaślepkę. Podsmażyć cebulę – temperatura 120°C, czas 5minut, obroty 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać koncentrat pomidorowy i mąkę, podsmażyć – temperatura 120°C, czas 3 minuty, obroty 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, założyć motylek do mieszania. Wlać bulion, dodać przyprawy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować sos – temperatura 100°, czas 7 minut, obroty 1.

Wskazówki :

Sos można doprawiać do smaku różnymi przyprawami: majerankiem, ziołami, papryką ostrą.