

Sos jasny 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 motylek. Włożyć masło, zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, rozpuścić masło – temperatura 80°, czas 1,5 minuty, obroty 1.

Krok 2 - Przez otwór w pokrywie wsypać mąkę, zrobić zasmażkę – temperatura 110°, czas 2 minuty, obroty 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Wlać bulion, dodać sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, gotować sos – temperatura 100°C, czas 6 minut, obroty 1.

Krok 4 - Przez otwór w pokrywie wlać śmietankę, wymieszać - czas 15 sekund, obroty 3.

Wskazówki :

Tuż po ugotowaniu do sosu można dodać np.

posiekany koperek (0,5 pęczka) – otrzymamy sos koperkowy.

Posiekaną natkę pietruszki (sos pietruszkowy)

Posiekany szczypiorek (sos szczypiorkowy)

Posiekane inne świeże zioła (sos ziołowy),

skórkę startą z cytryny i sok z cytryny (sos cytrynowy)

Zamiast śmietanki można użyć mleko.