

Sos grzybowy z suszonych grzybów

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 35 min

Liczba porcji: 6-8

Czas gotowania: 2 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Grzyby włożyć do małej miseczki, zalać je 100 ml ciepłej wody, odstawić na 0,5 godz.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć nóż. Cebulę obrać, przekroić na 4 części, włożyć do naczynia miksującego. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać cebulę. Czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę zebrać cebulę ze ścianek naczynia.

Krok 4 - Włożyć masło, zamknąć naczynie pokrywą dzbanka , otworzyć zaślepkę. Podsmażyć cebulę – temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do naczynia dodać namoczone grzyby, bulion i przyprawy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować sos – temperatura 100°, czas 20 minut, obroty 1.

Krok 6 - W miseczce wymieszać mąkę ze śmietanką, przez otwór w pokrywie wlać śmietankę, gotować – temperatura 100°C, czas 2 minuty, obroty 1.

Krok 7 - Zmiksować sos – czas 8 sekund, obroty 8.

Wskazówki :

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

Jeśli sos ma być bardziej gładki, należy ponownie go zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 8.