Sos pomidorowy aksamitny

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 6-8
Czas gotowania: 10 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek

Przygotowanie :

Krok 1 - Cebulę obrać, przekroić na mniejsze części. W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać cebulę – czas 10 sekund, prędkość 8.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścianek naczynia. Włożyć 40 g masła pokrojonego na mniejsze kawałki, zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, otworzyć zaślepkę. Zeszklić cebulę – temperatura 100˚C, czas 5minut, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wlać bulion, przecier pomidorowy, dodać sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować sos - – temperatura 100˚, czas 6 minut, obroty 1.

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

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, sos przelać do sosjerki.

Wskazówki :

Sos podawać na gorąco. Najlepiej smakuje z pulpetami mięsnymi lub rybnymi.