

Sos szpinakowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 10 min

Użyte akcesoria :

- nóż

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, za pomocą łypatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Dodać masło i mąkę, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Podsmażyć - temperatura 110°, czas 4 minuty, obroty 1.

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

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, włożyć szpinak i wlać śmietankę. Zamknąć pokrywę dzbanka, gotować - temperatura 100°C, czas 6 minut, obroty 1. Po tym czasie zmiksować sos – czas 15 sekund, obroty 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przełożyć sos do innego naczynia.