

Sos pieczeniowy ciemny z winem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 35 min

Liczba porcji: 6-8

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym założyć nóż. Wlać 200 ml wody, dodać pozostałości z pieczenia mięsa. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, gotować - temperatura 100°C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przecedzić sos przez sitko, wlać z powrotem do naczynia.

Krok 3 - Do sosu z pieczenia wlać czerwone wino. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, gotować - temperatura 100°C, czas 15 minut, obroty 1.

Krok 4 - W miseczce wymieszać mąkę ziemniaczaną z 50 ml zimnej wody, przez otwór w pokrywie wlać do naczynia, gotować - temperatura 100°C, czas 1 minuta, obroty 1

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wyporcjować sos.