

Sos myśliwski do pieczenia

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 30 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Przygotować produkty: 200 g cebuli obrać, pokroić na mniejsze kawałki, 100 g kiełbasy przekroić wzdłuż na pół, pokroić w półplasterki., 120g boczku pokroić w niedużą kostkę, 80 g ogórków kiszonych pokroić w półplasterki, 10 g grzybów suszonych umieścić w miseczce, zalać ciepłą wodą i namoczyć przez ok 30 min. Po namoczeniu odlać wodę a grzyby pokroić w paski.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, Włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać cebulę – czas 5 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Dodać pokrojoną kiełbasę i boczek, wlać 30 g oleju. Zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, podsmażyć - temperatura 120°C, czas 10 min. prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę, do cebuli, kiełbasy i boczku wlać 1 litr wody. Wsypać 0,5 łyżeczki soli i 0,5 łyżeczki pieprzu, dodać pokrojone w paski, namoczone grzyby. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 100°C, czas 35 min, prędkość 1, obroty wsteczne.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka. W miseczce wymieszać razem śmietankę, koncentrat pomidorowy i mąkę, wlać do sosu, dodać pokrojone ogórki kiszone. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 100°C, czas 5 min, obroty 1, wsteczne.