



Sos balsamiczny

przepisy.pl



Składniki:

- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr**
- ocet balsamiczny - 300 mililitrów
- Zasmażka błyskawiczna ciemna Knorr**
- miód - 100 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Do nagrzanego garnka wlej ocet balsamiczny i gotuj przez około 10 minut - do momentu, gdy połowa wyparuje.
2. Dodaj Bulionetkę Domową Pieczeniową Knorr.
3. Dodaj miód.
4. Na końcu dodaj Zasmażkę błyskawiczną ciemną Knorr. Tak przygotowany sos będzie się dobrze komponował z cielęciną, wieprzowiną lub drobiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl