



Sos bordelaise

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 1 posiekana szalotka
- 40 g masła
- 100 ml czerwonego wytrawnego wina
- 1 łyżka listków tymianku
- 1/6 kostki bulionu wołowego - 1 sztuka
- 1 łyżeczka pieprzu kolorowego zmiążdżonego w moździerzu
- 1 łyżka posiekanej natki

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

Sposób przygotowania:

1. Prawdziwy bordelaise, który pasuje do dań z wołowiny oraz ryb o jędrnym mięsie (np. soli i dorady) robi się z dodatkiem szpiku wołowego. Jeśli uda ci się zamówić go u rzeźnika, zastąp nim masło (to dodawane do sosu pod koniec gotowania).
2. Zeszklij szalotkę na połowie masła (2 minuty). Wlej wino, dodaj tymianek, gotuj bez pokrywki, aż objętość sosu zmniejszy się o 1/3. Dodaj kostkę bulionową i 4 łyżki wody, gotuj 3 minuty. Dodaj zmiążdżony pieprz. Przed podaniem włóż do sosu resztę masła (schłodzonego i pokrojonego na kawałeczki; możesz użyć szpiku), mieszaj, robiąc łyżką ósemki, aż sos będzie lśniący. Wsyp natkę i podawaj.

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