



## Sos demi-glace - VIDEO

przepisy.pl



 90 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- szynka lub schab - 0.5 kilogramów
- Zasmażka błyskawiczna ciemna Knorr**
- cebule - 4 sztuki
- marchew - 4 sztuki
- por - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 5 sztuk
- seler - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- woda - 1 litr
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 5 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 ziaren
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 ziaren
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 3 łyżki
- olej do smażenia

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

### Sposób przygotowania:

1. Warzywa i czosnek pokrój w grubą kostkę.
2. Mięso przypraw pieprzem, majerankiem i natrzyj czosnkiem. Mięso dość mocno podsmaż na patelni. Dodaj warzywa. Całość chwilę podsmażaj.
3. Mięso wraz z warzywami przełóż do naczynia żaroodpornego i włóż do nagrzanego piekarnika. Czas pieczenia mięsa zależy o rodzaju oraz wielkości mięsa.
4. Gdy mięso już jest upieczone wyciągnij je z pieca, a powstały sos wraz z warzywami przelej do garnka. Do wywaru dodaj ziele angielskie, liść laurowy, czarny pieprz oraz koncentrat pomidorowy. Dolej około 1 litra zimnej wody.
5. Całość gotuj około godzinę, a następnie dodaj zasmażkę Knorr. Gotowy sos przelej przez sitko, aby oddzielić go od warzyw.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)