



## Sos marsala

przepisy.pl



### Składniki:

- wino Marsala - 300 mililitrów
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- szalotka - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

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

 15 minut  5 osób  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Na patelni, na której przygotowywane było mięso, na rozgrzanej oliwie wrzucić pokrojoną w drobną kostkę szalotkę i smażyć chwilę aż się zeszkli.
2. Całość zalej winem Marsala i gotuj aż wino odparuje prawie zupełnie. Płyn uzupełnij 250 ml ciepłej wody.
3. Dodaj Sos do pieczenia jasny Knorr, dzięki któremu sos będzie gęsty i dobrze doprawiony. Całość dokładnie wymieszaj. Wszystko razem gotuj aż sos zgęstnieje.

---

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)