



Sos musztardowy

przepisy.pl



 15 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- szalotka - 1 sztuka
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- olej roślinny do smażenia - 2 łyżki
- musztarda francuska z ziarnami gorczycy - 2 łyżki
- musztarda Dijon - 1 łyżka
- sos worcester - 1 łyżka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- masło - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Na patelni, na której przygotowywane było mięso, na rozgrzanym tłuszczu zeszklij drobno posiekaną szalotkę, dodaj posiekany czosnek chwilę całość smaż dodaj obie musztardy, wlej 300 ml ciepłej wody.
2. Dodaj esencję, dzięki której sos będzie gęsty i dobrze doprawiony. Całość dokładnie wymieszaj upewniając się, że esencja zupełnie się rozpuściła. Wszystko razem gotuj aż sos zgęstnieje, dopraw do smaku sosem Worcester, dodaj drobno posiekaną natkę pietruszki .
3. Tuż przed podaniem do gorącego sosu dodaj masło i energicznie mieszaj, tak aby połączyć je z sosem na gładką emulsję.

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