



Sos Robert - VIDEO

przepisy.pl



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- kiszony ogórek - 100 gramów
- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr**
- wędzony boczek - 100 gramów
- mała czerwona cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- wytrawne czerwone wino - 200 mililitrów
- musztarda - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- woda - 500 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój cebulę i ogórki w drobne paseczki.
2. Pokrój boczec w drobną kostkę i podsmaż na patelni. Po wysmażeniu usuń nadmiar tłuszczu.
3. Dodaj cebulę i ogórki, całość smaź przez chwilę. Dodaj musztardę i koncentrat pomidorowy, smaź kolejną minutę.
4. Dodaj czerwone wino, wszystko razem gotuj, aż płyn zredukuje się o połowę.
5. Dodaj Bulionetkę domową pieczeniową Knorr i uzupełnij sos około 500 mililitrami wody. Następnie dodaj czosnek i majeranek, gotuj, aż sos uzyska odpowiednią konsystencję.
6. Tak przygotowany sos pasuje do pieczeni, mięs grillowanych i smażonych. Doskonale komponuje się z dziczyzną, wieprzowiną i wołowiną.

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