











## Ciemny sos cebulowy

 6+ porcji  20 min

### Składniki

- 6 średniej wielkości, białych cebul
- 2 szklanki bulionu
- 4 łyżki masła lub dwie łyżki oleju do smażenia
- 100 ml białego wina
- 4 łyżki cukru brązowego
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej wymieszane w zimnej wodzie
- świeży rozmaryn lub tymianek
- sól i pieprz

### Przygotowanie

-  Cebule kroimy w pióra lub rozdrabniamy w robocie - prędkość 5-6, czas 10-15 sekund.
-  Smażymy na maśle lub oleju i gdy zmieniają już kolor na złoty, wlewamy bulion i białe wino. Dodajemy gałązki świeżego rozmarynu i wsypujemy cukier.
-  Całość smażymy około 5 minut na średnim ogniu aż sos będzie gęsty.
-  Dodajemy dwie łyżki mąki ziemniaczanej wymieszanej z wodą aby zagęścić sos.
-  Sos doprawiamy solą i pieprzem. Miksujemy w naczyniu głównym na gładko - 15 sekund, prędkość 6.
-  Sos można serwować do pieczonego mięsa na ciepło lub na zimno do wszelkich przystawek.