



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

1

Cebule kroimy w pióra lub rozdrabniamy w robocie - prędkość 5-6, czas 10-15 sekund.

2

Smażymy na maśle lub oleju i gdy zmienią już kolor na złoty, wlewamy bulion i białe wino. Dodajemy gałązki świeżego rozmarynu i wsypujemy cukier.

3

Całość smażymy około 5 minut na średnim ogniu aż sos będzie gęsty.

4

Dodajemy dwie łyżki mąki ziemniaczanej wymieszanej z wodą aby zagęścić sos.

5

Sos doprawiamy solą i pieprzem. Miksujemy w naczyniu głównym na gładko - 15 sekund, prędkość 6.

6

Sos można serwować do pieczonego mięsa na ciepło lub na zimno do wszelkich przystawek.