



## Sos bordelaise

---

 6+ porcji  29 minut

---

### Składniki

- 250 ml czerwonego wina wytrawnego
- 50 g czerwonej szalotki, pokrojonej w plastry
- 15 g tymianku
- 5 g liści lauowych
- 200 ml wywaru wołowego
- 15 ml oliwy z oliwek

### Przygotowanie



Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.