



TOP 10 SOSÓW LISTA PRZEBOJÓW



przepisy.pl



Sos madera

przepisy.pl



Składniki:

- szalotka - 1 sztuka
- olej roślinny do smażenia - 2 łyżki
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- wino madera - 300 mililitrów
- masło - 1 łyżka

 15 minut  5 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na patelni , na której przygotowywane było mięso, na rozgrzanym tłuszczu zeszklij drobno posiekaną szalotkę, dodaj do niej wino. Gotuj aż wino zupełnie odparuje. Płyn uzupełnij, dodając 200 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.
3. Na koniec dodaj łyżkę masła. 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



Sos musztardowy

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozprowadź Esencję do sosu pieczeniowego jasnego Knorr w małej ilości zagotowanej, ciepłej wody.
2. Opłucz kapary. Musztardę połącz z umyтыми kaparami.
3. Połącz wszystko, dodaj sok wyciśnięty z pomarańczy. Sos musztardowy podawaj do jaj i mięs.

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

Składniki:

- musztarda - 20 dekagramów
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- kapary - 5 dekagramów
- świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy



Sos cumberland

przepisy.pl



15 minut



2 osoby



Średnie

Składniki:

- żurawina świeża lub mrożona (może być dżem żurawinowy) - 50 gramów
- czerwone wino - 300 mililitrów
- sok pomarańczowy - 200 gramów
- goździki - 2 sztuki
- otarta skórka z 1 pomarańczy
- laska cynamonu - 1 sztuka
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr - 1 sztuka**

Sposób przygotowania:

1. Połącz żurawinę z winem i sokiem pomarańczowym.
2. Żeby sos był idealnie doprawiony i gęsty dodaj esencję do sosu pieczeniowego jasnego, otartą skórkę z pomarańczy, goździki i cynamon. Wszystko razem gotuj około 10 minut.
3. Sos doskonale nadaje się do białych mięs, również dobrze komponuje się z pieczoną kaczką.

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



przepisy.pl

Sos pieczeniowy jasny



Składniki:

- olej - 50 mililitrów
- cebula mała - 1 sztuka
- śmietana 18 % - 2 łyżki
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr - 1 sztuka**

 15 minut  5 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W garnku lub na patelni, na której przygotowywane było mięso, na rozgrzanym tłuszczu podsmaż posiekaną w drobną kostkę cebulę.
2. Dodaj 250 ml ciepłej wody. Dodaj esencję, dzięki której sos będzie gęsty i dobrze doprawiony. Całość dokładnie wymieszaj, upewniając się, że esencja zupełnie się rozpuściła. Wszystko razem gotuj dwie minuty, po czym sos zapraw śmietaną.

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



Sos Barbecue

przepisy.pl



15 minut



5 osób



Łatwe

Składniki:

- przecier pomidorowy - 10 łyżek
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- Ketchup Hellmann's Łagodny**
- świeża bazylija - 5 sztuk
- sos sojowy - 2 łyżki
- whisky - 2 łyżki
- cukier brązowy - 1 łyżka
- curry - 0.5 łyżeczek
- pieprz - 1 łyżeczka
- ocet
- woda - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. W małym rondelku z cukru zrób karmel.
2. Wlej szklankę wody, następnie dodaj Esencję do sosu pieczeniowego jasnego Knorr. Zagotuj, aż całość dokładnie się rozpuści.
3. Dodaj teraz przecier pomidorowy, ketchup, sos sojowy, curry oraz whisky. Ponownie zagotuj dokładnie mieszając. Potem przestań podgrzewać.
4. No końcu dopraw sos pieprzem, posiekaną bazylią oraz octem. Dokładnie wymieszaj. Podawaj na ciepło lub zimno. Możesz również używać jako marynaty.

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



przepisy.pl

Sos z zielonego pieprzu



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- zielony pieprz w zalewie - 100 gramów
- szalotka - 2 sztuki
- czerwone wino - 100 mililitrów
- koniak lub brandy - 50 mililitrów
- woda - 1 szklanka
- śmietana 30% - 200 mililitrów
- tłuszcz roślinny do smażenia - 20 mililitrów
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr - 1 sztuka**

Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozgrzej tłuszcz i podsmaż na nim pokrojoną w drobną kostkę szalotkę.
2. Dodaj zielony pieprz, całość zalej koniakiem lub brandy i podpal. Po wypaleniu się alkoholu wlej czerwone wino, całość gotuj od 3 do 5 minut, aż wino prawie zupełnie odparuje.
3. Do sosu wlej śmietanę i pełną szklankę wody. Dodaj esencję do sosu, całość dokładnie wymieszaj, gotuj jeszcze 3 minuty.

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



Sos do pieczeni z czosnkiem i pietruszką- VIDEO

przepisy.pl



Składniki:

- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- olej - 2 łyżki

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Czosnek posiekaj drobno i rozetrzyj na desce nożem.
2. Na rozgrzanym oleju podsmaż czosnek, wlej 250 ml ciepłej wody i dodaj esencję, dzięki której sos będzie gęsty i dobrze doprawiony. Sos gotuj 2-3 minuty.
3. W trakcie gotowania dodaj posiekaną natkę pietruszki. Gotowy sos podawaj do pieczonych mięs, np. karkówki.

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



przepisy.pl

Sos śliwkowy



 15 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- suszone śliwki wędzone bez pestek - 50 gramów
- kawałek cynamonu - 1 sztuka
- goździki - 1 sztuka
- cebulka - 1 sztuka
- olej roślinny do smażenia - 50 mililitrów
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. W garnku podsmaż pokrojoną w drobną kostkę cebulę, dodaj kawałek cynamonu i goździk. Wszystko razem podlej szklanką wody lub sosem z pieczenia mięsa (1 szklanką).
2. Do wywaru dodaj Esencję Knorr, dzięki której sos będzie dobrze doprawiony i nabierze odpowiedniej gęstości. Dokładnie ją rozmieszaj tak, aby nie powstały grudki z sosie. Całość gotuj około 5 minut aż sos delikatnie zgęstnieje.
3. Wyjmij cynamon i goździk, dodaj pokrojone w paski śliwki i gotuj jeszcze 5 minut. Na koniec zmiksuj blenderem na gładki sos.

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



przepisy.pl

Sos winny



 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula szalotka - 2 sztuki
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka
- czerwone wino - 500 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- liść laurowy - 1 sztuka
- olej słonecznikowy - 20 mililitrów
- woda - 400 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno szalotki i czosnek, a następnie podsmaż w garnku.
2. Zalej całość czerwonym winem, dodaj liść laurowy. Gotuj do momentu, gdy wino prawie zupełnie odparuje (w ten sposób usuniesz kwaśny smak wina).
3. Dodaj Esencję do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr i około 400 mililitrów wody. Całość doprowadź do wrzenia. Sos gotuj do momentu, gdy uzyska odpowiednią konsystencję.
4. Sos świetnie komponuje się z pieczonymi, smażonymi lub grillowanymi mięsami. Jest doskonałą bazą do przygotowania innych sosów.

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



Sos rozmarynowy

przepisy.pl



 15 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- olej - 50 mililitrów
- cebula mała - 1 sztuka
- świeży rozmaryn mała gałązka lub tyżeczka suszonego - 1 sztuka
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr - 1 sztuka**

Sposób przygotowania:

1. W garnku lub na patelni, na której wcześniej przygotowywane było mięso, na rozgrzanym tłuszczu podsmaż posiekaną w drobną kostkę szalotkę.
2. Dodaj posiekane zioła, wlej 200 ml ciepłej wody. Patelnię zestaw z ognia, dodaj esencję, dzięki której sos będzie gęsty i dobrze doprawiony. Całość dokładnie wymieszaj, upewniając się, że esencja zupełnie się rozpuściła. Wszystko razem gotuj 2 minuty.

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