



Sos pomidorowy

Składniki :

MASŁO	20 G	SELER NACIOWY	15 G	CZOSNEK	1 ZĄBEK
BOCZEK WĘDZONY	45 G	KONCENTRAT POMIDOROWY	225 G	BULION	750 ML
CEBULA	50 G	POMIDORY OBRANE ZE SKÓRKI I BEZ PESTEK	300 G	TYMIANEK, LIŚĆ LAUROWY, ŁODYŻKI PIETRUSZKI, SÓL, PIEPRZ	
MARCHEW	40 G				

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Masło Cebula Marchew Seler Boczek	20 g 50 g 40 g 15 g 45 g	Włożyć do pojemnika	 115°C	Praca pulsacyjna 1500 obr./min 100 obr./min	4 ruchów impulsowych 6 min	Zamknięty	
2	Koncentrat pomidorowy Pomidory Czosnek Bulion Tymianek Liść laurowy Pietruszka Sól Pieprz	225 g 300 g 1 750 ml - - - - -	Dodać	 130°C	Turbo praca przerywana OIOI	10 s 20 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.
3			Przepuścić mieszanę przez akcesorium do przecierów z zestawu kuchennego.	-				



PORADY SZEFA KUCHNI

Sos można doprawić według własnego upodobania, dodając przyprawy (oregano, bazylia, cząber itp.).