

Sos cebulowy z suszonymi pomidorami

Sos cebulowy z suszonymi pomidorami – aromatyczny dodatek do mięs

Sos cebulowy z suszonymi pomidorami to prawdziwa uczta dla podniebienia. Przygotowanie tego sosu to prawdziwa sztuka wykorzystania aromatów pozostałych po smażeniu mięsa. Na rozgrzanym tłuszczu delikatnie podsmażamy soczyste plastry cebuli, które nabierają złocistego koloru i karmelizują się, uwalniając swój słodkawy aromat. Następnie dodajemy plastry suszonych pomidorów, które wnoszą intensywny, lekko kwaskowy smak. Całość zalewamy zimną wodą i doprowadzamy Sosem do pieczenia jasnym Knorr, który nadaje odpowiednią konsystencję i głębię smaku.

Dla kogo?

Ten [sos](#) idealnie sprawdzi się dla miłośników wyrazistych smaków. Doskonały wybór dla osób ceniących tradycyjne polskie smaki w nowoczesnym wydaniu. Zadowolą zarówno rodzinę podczas niedzielnego obiadu, jak i wymagających gości podczas uroczystej kolacji.

Na jaką okazję?

Sos cebulowy z suszonymi pomidorami świetnie sprawdzi się podczas rodzinnych obiadów, świątecznych spotkań czy uroczystych kolacji. To doskonały dodatek do pieczeni, kotletów czy grillowanych mięs, który podniesie rangę nawet najprostszego dania.

Czy wiesz, że?

Suszone pomidory to skarbnica smaku – podczas suszenia ich aromat staje się bardziej intensywny i skoncentrowany. W połączeniu z karmelizowaną cebulą tworzą harmonijną kompozycję, która wzbogaca każde danie mięsne.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sos dodając świeże zioła – rozmaryn lub tymianek. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj łyżeczkę octu balsamicznego lub łyżkę czerwonego wina. Sos świetnie komponuje się również z dodatkiem posiekanych oliwek lub kaparów.