

Sos majerankowy

Sos majerankowy – aromatyczny dodatek do mięsnych dań

Sos majerankowy to prawdziwa perełka wśród dodatków do dań głównych. Przygotowany na bazie tłuszczu pozostałego po smażeniu mięsa, z dodatkiem szalotki, śmietany i aromatycznego majeranku, nadaje potrawom głębię smaku i niepowtarzalny charakter. Sekret doskonałego sosu tkwi w wykorzystaniu Sosu do pieczenia ciemnego Knorr, który zapewnia odpowiednią konsystencję i bogate doprawienie.

Dla kogo?

[Sos](#) majerankowy to idealna propozycja dla miłośników klasycznej kuchni polskiej. Szczególnie docenią go osoby lubiące wyraziste, ziołowe dodatki do mięs. Jest też świetnym wyborem dla zabieganych kucharzy – jego przygotowanie zajmuje zaledwie kilka minut, a efekt zachwyca domowników i gości.

Na jaką okazję?

Doskonale sprawdzi się podczas niedzielnego obiadu, gdy na stole króluje pieczony schab, zrazy wołowe czy [pulpety](#). To również znakomity dodatek do tradycyjnych polskich dań z dodatkiem klusek śląskich, kopytek czy pyz. Sos majerankowy uświetni zarówno codzienne posiłki, jak i świąteczne przyjęcia w gronie rodziny.

Czy wiesz, że?

Majeranek najlepiej dodawać do sosu, rozcierając go wcześniej w dłoniach. Ten prosty zabieg uwalnia olejki eteryczne zawarte w ziole, dzięki czemu sos zyskuje intensywniejszy aromat i

bogatszy smak. Zahartowanie śmietany przed dodaniem do sosu zapobiega powstawaniu nieestetycznych grudek.

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis na sos majerankowy możesz modyfikować według własnych upodobań. Spróbuj dodać odrobinę czosnku, szczyptę tymianku lub łyżeczkę musztardy dijon. Możesz też wzbogacić go kilkoma kroplami sosu sojowego lub łyżką czerwonego wina, które nada mu głębszy, bardziej wyrazisty charakter.