

Sos pieczarkowy z warzywami.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **299** Ocena: **1896**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- pieczarki 1,5 kg
- marchew 2 szt
- natka pietruszki 1 pęczek
- Koperek
- pomidory krojone 300 g
- suszona włoszczyzna
- Sól morską
- Pieprz ziółowy
- bazylię suszoną
- paprykę suszoną
- Pieprz czarny
- ziele angielskie mielone
- liść laurowy mielony
- Lubczyk
- domowa kostka rosółowa 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki kroimy w kostkę.



- 2 Marchew kroimy w kostkę.



- ③ Natkę pietruszki i koper drobno kroimy.



- ④ Do garnka z 0,5 litra wody wkładamy pokrojone pieczarki i marchew, solimy i dusimy do miękkości. Gdy pieczarki i marchew będą miękkie, doprawiamy suchymi przyprawami oraz dodajemy domową kostkę rosołową. Wszystko dusimy do miękkości wszystkich składników, dodajemy pokrojoną natkę pietruszki i koper i gotujemy bez przykrycia 15-20 minut żeby wyparowało troszkę wody która powstała podczas duszenia pieczarek i warzyw. Jeżeli składniki wszystkie są miękkie smak jest dobry to kończymy gotowanie i gorący sos wkładamy do słoików, zakręcamy wieczka słoików i pasteryzujemy.



5 Pasteryzacja:

Tyndalizacja, pasteryzacja frakcjonowana – metoda konserwacji żywności, która polega na trzykrotnej pasteryzacji w temperaturze 90-100 stopni Celsjusza, przeprowadzanej co 24 godziny.

Słoik 1,5 l 120 + 80 + 60 minut

Słoik 1 l. 90 + 60 + 45 minut

Słoik 0,7 l 80 + 50 + 35 minut

Słoik 500 ml 60 + 40 + 30 minut

słoik 350 ml 40 + 25 + 20 minut

słoik 250 ml 30 + 20 + 15 minut

Po trzeciej pasteryzacji trwałość produktu wynosi około pół roku i można go przechowywać bez lodówki.



Twoje notatki do przepisu: