

morelowy sos curry



BRIOSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

morele	6 sztuk
musztarda dijon	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
Przyprawa curry orientalna Prymat	2 łyżeczki
cukier brązowy	2 łyżki
ocet spirytusowy	1 łyżka
sos sojowy	2 łyżki
ocet balsamiczny	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
sambal olek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z moreli pozbywamy się pestek i przekładamy na talerz. Do miski dodajemy wszystkie składniki, posiekany czosnek oraz morele. Całość miksujemy na gładką masę. Następnie przekładamy sos do garnuszka i podgrzewamy aż sos się zagęści. Sos polecam podawać ostudzony. Taki sos świetnie się sprawdzi w tortillach, drobiu lub pieczonych frytek :)