

## SOS BARBECUE Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI



### KARDAMONOVY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Na sos:

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| <b>passata pomidorowa</b> | 1 szklanka   |
| <b>cebula</b>             | 2 sztuki     |
| <b>śliwki suszone</b>     | 10 sztuk     |
| <b>zębki czosnku</b>      | 4 sztuki     |
| <b>sos sojowy jasny</b>   | 2 łyżki      |
| <b>sos worcestershire</b> | 2 łyżki      |
| <b>ocet winny</b>         | 2 łyżki      |
| <b>imbir</b>              | 1 kawałek    |
| <b>cukier brązowy</b>     | 1 łyżka      |
| <b>papryka wędzona</b>    | 0.5 łyżeczki |
| <b>liść laurowy</b>       | 1 sztuka     |
| <b>sól</b>                | 1 szczypta   |
| <b>pieprz</b>             | 1 szczypta   |
| <b>olej rzepakowy</b>     | 1 łyżka      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w kostkę, wrzucamy na patelnię i smażymy do zrumienienia. Pod koniec smażenia dorzucamy rozdrobnione zębki czosnku, rumienimy. Dodajemy do tego pokrojone w mniejsze kawałki śliwki, passatę, sos sojowy, Worcester, ocet, cukier i przyprawy, a także obrany i pokrojony w plasterki imbir. Wszystko smażymy na wolnym ogniu aż do redukcji płynów. Ja sosu nie zblendowałam na gładki krem, ale Wy oczywiście możecie to zrobić. Użyłam jedynie rozdrabniarki i uzyskałam efekt taki jak na zdjęciu.

