

## Sos śliwkowy

**KRYSTYNA32**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>rosół drobiowy</b>	0,5 l
<b>śliwki świeże</b>	10 szt
<b>papryczka chili</b>	1 szt
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>wino czerwone wytrawne</b>	150 ml
<b>sos sojowy</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze śliwek usunąć pestki i zagotować w rosolu do miękkości. Następnie wyjąć i zmiksować. Śliwki połączyć z sosem sojowym, posiekaną papryczką, cukrem oraz winem. Podsmażyć na małym ogniu przez ok. 5 min.