

## Sos śliwkowy do kaczki po pekińsku.



### CHRISTOPHER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>śliwki duże</b>	6 szt
<b>konfitura morelowa</b>	5 łyżek
<b>sos sojowy</b>	4 łyżki
<b>papryczka chili</b>	0,5 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Sos sporządzany z solonych chińskich śliwek i moreli ma słodko-kwaśny smak. Macza się w nim pieczone ,gotowane mięsa ,a przede wszystkim pieczoną kaczkę. W moim przepisie wykorzystuję nasze wspaniałe ciemne ,duże śliwki lub węgierki.
- KROK 2      Śliwki podgotować ,dodać resztę składników ,gotować jeszcze 1-2 min i zmiksować. Można doprawić do smaku ,regulując smak słodko-kwaśny do własnego „pH” ,np.syropem cukrowym lub zwykłym cukrem.
- KROK 3      Sos przełożyć do wyparzonych słoiczków ,zakręcić i niech czeka na swoją kolej ,oczywiście wtedy ,jeżeli nie podajemy go od razu.