

Sos barbecue



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier brązowy	50 gram
ocet winny	200 ml
cebula	2 sztuki
pieprz	1 łyżeczka
sól	do smaku
tabasco	kilka kropli
ketchup	200 ml
czosnek	3 ząbki
musztarda	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule i czosnek obrać i drobno posiekać. Dodać pozostałe składniki i zagotować. Gotować na wolnym ogniu ok. 40 minut, do czasu aż zgęstnieje. Podawać na zimno. Sos doskonale pasuje do wszelkiego rodzaju mięs.