

Sos imbirowy



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

imbir

ocet winny

pikle

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 2 łyżki octu winnego, 2 łyżki drobno posiekanej cebuli, 6 dag cukru, 1 łyżka mąki kukurydzianej wymieszanej z odrobiną wody, 1 łyżka sosu sojowego, 3 dag świeżo startego imbiru, 125 ml wody, 4 plasterki pikli.

SPOSÓB WYKONANIA: Wszystkie składniki za wyjątkiem mąki włożyć do rondelka i gotować przez 5 minut. Dodać mąkę i gotować na małym ogniu jeszcze przez kilka minut.