

Chiński sos śliwkowy



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Duże ciemne śliwki	12 szt.
sól	1 łyżeczka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/4 łyżeczki
cukier	3 łyżki
sos sojowy	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki wydrylować, zalać 1/2 szklanki wody i gotować, aż będą całkiem miękkie, po czym zmiksować. Dodać sos sojowy, sól, cukier i chili. Gotować na małym ogniu około 20 min. Przełożyć do słoiczków i zalekować. Używać do potraw kuchni chińskiej.