





Sos barbecue

 2 porcje

 25 minut

Składniki

- 1 cebula (najlepiej brązowa, ok. 120 g), przekrojona na pół
- 1 ząbek czosnku
- 250 ml sosu pomidorowego
- 50 ml octu jabłkowego (najlepiej z cydru)
- 50 g miodu
- 100 g brązowego cukru
- 5 łyżek sosu Worcestershire
- 60 ml wody
- 1 1/2 łyżki sosu sojowego

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż cebulę i czosnek.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

5

Dodaj pozostałe składniki.

6

Zmiksuj.

7

Ugotuj.

8

Ponownie zmiksuj.

9

Podawaj jako dodatek do dań, głównie mięsnych.