Cytrusowy sos do mięs

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940

o takie o.O :)

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 20 dag suszonych śliwek bez pestek -
- 1/2 cytryny -
- 1/2 pomarańczy -
- 1/2 łyżeczki imbiru -
- 1 cebula -
- 4 goździki -
- 2 łyżki sosu sojowego -
- 1 łyżka octu winnego -
- biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Obieramy cebulę, wbijamy w nią goździki. Wrzucamy do 1/2 l gorącej wody razem ze śliwkami, cytryną i imbirem. Gotujemy na małym ogniu 45 minut (aż cebula będzie miękka). Zostawiamy do przestygnięcia, przykrywamy i odstawiamy na co najmniej 3 dni do lodówki. Następnie dodajemy ocet, pieprz, sos sojowy. Z cebuli usuwamy goździki. Skórkę z cytryny i pomarańczy usuwamy, a całą resztę krótko miksujemy, tak by zostały kawałki śliwek.
Sos będzie świetnie pasował do wielkanocnych pieczonych mięs, jedzonych na zimno lub na ciepło - schabu, indyka, cielęciny.

Przepisy.pl