

Sos grillowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do mięs i ryb pieczonych na ruszcie.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg papryki -
- 3-4 cebule -
- pół szkl. oleju -
- 3-4 łyżki ostrego keczupu -
- mielony cynamon i goździki -
- cukier, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Paprykę i cebulę kroimy. W garnku podgrzewamy olej, szklimy cebulę, dodajemy paprykę i dusimy, często mieszając. Pod koniec, gdy papryka zmięknie, wsypujemy przyprawy. Miękką paprykę studzimy, a następnie miksujemy i mieszamy z keczupem. Sos doprawiamy jeszcze do smaku i zagotowujemy. Odstawiamy do wystygnięcia.

