

Sos śliwkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do wieprzowiny i drobiu - zimny!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- poł szklanki powidel sliwkowych -
- 2 łyżki sosu sojowego -
- 2 łyżki czystej wódki -
- 2 łyżki cukru -
- łyżka oliwy -
- ząbek czosnku -
- poł łyżeczki mielonego imbiru -
- poł łyżeczki ostrej papryki -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Obieramy i przeciskamy przez praske czosnek i razem z pozostałymi składnikami dodajemy do powidel. Dokładnie mieszamy i podgrzewamy na średnim ogniu do zagotowania stale mieszając. Chłodzimy.

