
Sos barbecue

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4640 razy.

1 szklanka ketchupu,
1/2 szklanki wody,
2 łyżeczki oleju jadalnego,
2 łyżeczki octu,
60 ml soku z cytryny,
1 posiekana cebula,
2 łyżeczki cukru skarmelizowanego,
1 łyżeczka musztardy,
3 łyżeczki płynnej przyprawy do zup,
20 dag startego selera,
sól, pieprz,
papryka w proszku

Cebulę smażyć w oleju aż zbrązowieje, dodać pozostałe składniki, zamieszać, zagotować i trzymać na wolnym ogniu przez 20 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>