

---

# Sos barbecue

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4595 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>