

Gotowany sos barbecue



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Stopień trudności: 2/10

Składniki:

- masło - 5 dag
- cebula - 1 szt.
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- ocet - 2 łyżki
- cukier - 2 łyżki
- musztarda - 2 łyżeczki
- sos - 2 łyżki
- woda - 150 ml

Opis przygotowania:

Roztapiamy masło i smażymy posiekaną cebulę, aż się zeszkli. Dodajemy pozostałe składniki i podgrzewamy, dokładnie mieszając. Doprowadzamy do wrzenia, a następnie gotujemy na wolnym ogniu przez 10 minut. Podajemy na gorąco albo na zimno.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!