

pikanty sos śliwkowy

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- śliwki - 75 dag
- olej - 2,5 łyżka(i)
- czerwona cebula drobno pokrojona - 2 łyżka(i)
- czosnek drobno pokrojony - 1,5 szt.
- oczyszczona i drobno pokrojona papryka jalapeno - 1,5 szt.
- curry - 1/2 łyżka(i)
- sos sojowy - 1 łyżka(i)
- sok z pomarańczy - 1
- sok z cytryny - 2 szt.
- mielone ziele angielskie - 1/2 łyżeczka(i)
- miód - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Sposób przyrządzenia:
W rondlu o grubym dnie rozgrzać olej, dodać cebulę, czosnek, paprykę, zeszklić. Dodać pokrojone śliwki (bez pestek), ziele angielskie i curry, dusić przez kilkanaście minut, a gdy śliwki zmiękną dodać miód, sos sojowy i soki. Gotować na małym ogniu przez 75 minut często mieszając. Po zakończeniu obróbki cieplnej sos ewentualnie przyprawić, przełożyć do czystych słoiczków, szczelnie zamknąć. Przechowywać w lodówce.

