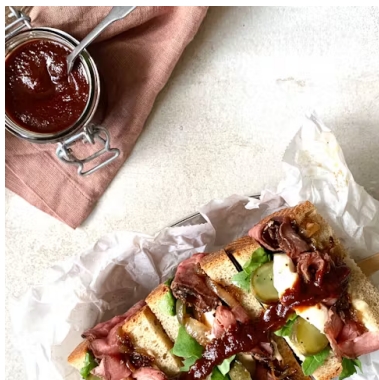




BBQ pomaka

🕒 20–25 Min 

Priprava

- 1 Za omako vse sestavine dobro premešajte v ponvi in popecite. Pustite na šibkem ognju približno 10 minut. Med kuhanjem večkrat občasno premešajte.
- 2 Omako lahko glede po okusu dodatno začinite s čilijem. Vročo omako lahko prelijete v kozarec za vlaganje in jo hranite v hladilniku nekaj tednov.

Sestavine 5 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 ml	Kečapa
200 g	Rjavega sladkorja
50 ml	Vode
60 ml	Kisa
1 žlica	Worcesterske omake
1 žlica	Oljčnega olja
2 žlički	♦ Paprika sladka
1 žlica	♦ Čili Birdseye
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni celi

