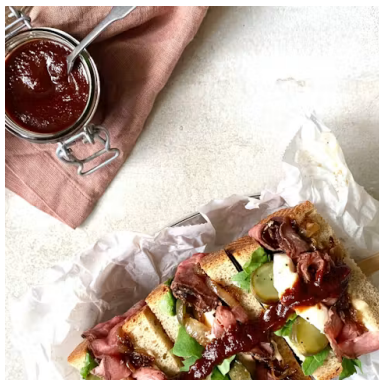




# Házi barbecue szósz

🕒 20—25 Perc 

## Elkészítés

- 1 Keverjük össze az összes hozzávalót egy lábasban, és forraljuk fel. Kis lángon főzzük kb. 10 percig. Főzés közben néhányszor keverjük meg.
- 2 Ízlés szerint még több chili hozzáadása pikáns ízt ad ennek a szósznak. Az elkészült szószot még forrón öntsük át egy befőttesüvegbe, és zárjuk le egy jól záródó fedéllel. Hűtőszekrényben néhány hétig tárolható.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 300 ml   | Ketchup                   |
| 200 g    | Barna cukor               |
| 50 ml    | Víz                       |
| 60 ml    | Ecet                      |
| 1 ek.    | Worcester-szósz           |
| 1 ek.    | Olívaolaj                 |
| 2 tk.    | ♦ Paprika, édes           |
| 1 ek.    | ♦ Chipotle Chili, füstölt |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű |
| 1 csipet | ♦ Feketebors, egész       |

