



Домашен барбекю сос

⌚ 20—25 Минути 

Подготовка

- 1 Разбъркайте всички продукти. Изсипете в тиган и оставете сместа да заври. Гответе на слаб огън около 10 минути, разбърквайки често, за да избегнете загоряване.
- 2 Може да добавите още люто чили към соса според предпочитанията си. Изсипете в чист буркан и използвайте в рамките на 2-3 седмици.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 ml	Кетчуп
200 g	Кафява захар
50 ml	Вода
60 ml	Оцет
1 с.л.	Сос „Уорчестър“
1 с.л.	Зехтин
1 с.л.	♦ Люто чили
2 ч.л.	♦ Сладък червен пипер Класик
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

СЪВЕТ: Дръжте соса в хладилника.

