


Сос за месо от сини сливи и люти чушки

Лесен за приготвяне сос за месо с червен лук, десертно вино и балсамико

4 буркана ((200 мл))

 Лесно

 up to 30 Min.



Съставки:

За соса:

- 1,2 кг сини сливи
- 300 г лук червен
- 300 г захар
- 150 мл балсамико
- 220 мл вино десертно/порто
- 3 - 4 бр. люти чушки
- 0,5 ч.л. сол
- 2 г черен пипер
- 10 бр. бахар
- 3 бр. дафинов лист
- 1 пак. Гелфикс Екстра 2:1 Dr.Oetker
- 20 г

1 Приготвяне:

Измийте сините сливи, червения лук и чушките. След това почистете лютите чушки от дръжките и семките, обелете и нарежете на едро червения лук и обезкостете сливите. След това поставете всички съставки в блендер и пасирайте.

Изсипете сместа в тенджера и я сложете на котлона на умерена температура. След като заври, прибавете портото или десертното вино и разбъркайте. В купа сложете захарта и смесете с 20 г от съдържанието на пакетче Gelfix Екстра 2:1, като разбъркате добре. След като поври няколко минути, овкусете с всички подправки.

Добавете балсамико към сместа и свалете от котлона. Напълнете в предварително подготвени сухи бурканчета с винтови капачки. Когато сте готови, обърнете бурканчетата с капачките надолу и ги оставете да престоят така около 30 мин.

Поднесете като гарнитура към печено месо, пържоли или скара. Сосът е много подходящ за барбекю.

Тази рецепта споделят с нас от [Mate Kitchen](#). Може да ги последвате във [фейсбук](#) страницата им.



Д-р Йоткер България ЕООД



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg
E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16