Pikantny sos do mięs z grilla

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 4-6

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - 100 g cebuli i 2 ząbki czosnku obrać, cebulę pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć pokrojoną cebulę i 2 ząbki czosnku, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zabrać czosnek ze ścian naczynia. Do cebuli i czosnku dodać 30 g oliwy z oliwek, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepką. Poddusić cebulę i czosnek – temperatura 100˚C, czas 4 minuty, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, do cebuli wlać zawartość 1 puszki pomidorów krojonych, dodać 30 g koncentratu pomidorowego, 20 g musztardy ziarnistej, 1 łyżkę octu winnego, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 0,5 łyżeczki curry, 0,5 łyżeczki papryki mielonej wędzonej (lub słodkiej), ¼ łyżeczki cynamonu mielonego, szczyptę kminu rzymskiego (opcjonalnie). Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, gotować sos - temperatura 100˚C, czas 25 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, do sosu dodać 50 g miodu. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać sos 20 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć sos do innego naczynia. Ostudzić , podawać na zimno jako dodatek do mięs z grilla lub dań mięsnych obiadowych.

Wskazówki :

Uwaga, sos jest dość pikantny – można użyć mniej czosnku i pieprzu.