

Słodko - kwaśny sos chili

Autor: **Fram**Przepisów: **117** Ocena: **2289**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- papryczki chili - 5 szt.
- czosnek - 3 ząbki
- świeży imbir - 2-3 cm
- ocet winny - 100 ml
- cukier - 125 g
- sól - płaska łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Papryczki (umyte i osuszone) drobno siekamy wraz z pestkami. Ostrość sosu zależy od ilości pestek, więc jeżeli nie chcemy zbyt ostrego sosu, możemy połowę pestek usunąć.
- 2 Imbir i czosnek obieramy i bardzo drobno siekamy (lub przeciskamy przez prasę).
- 3 Do garnka wlewamy ocet, dodajemy cukier i podgrzewamy, aż się rozpuści.
- 4 Do syropu dodajemy papryczki, imbir, czosnek oraz sól. Gotujemy na małym ogniu, aż sos zgęstnieje i stanie się klarowny (kilkanaście minut).
- 5 Gotowy sos przelewamy do słoiczka i odstawiamy do ostygnięcia. Przechowujemy w lodówce. Smacznego !!! ;-)

Twoje notatki do przepisu: