

sos barbecue

Sos barbecue jest jednym z tych sosów, których nie może zabraknąć w naszym domu, bez względu na porę roku, bo kto powiedział, że zimą nie można grillować ;)? Poza tym jest tak doskonały w smaku, że jego zastosowanie można znaleźć niemalże do wszystkiego, no może poza deserami ;). Jest on dość ostry, więc jeśli ktoś nie ma zbyt dużej tolerancji na pikantne dodatki proponuję zredukować ilość papryczek chipolte do 2, oraz ograniczyć nie co [mieszanę przyprawy chili](#).

Składniki:



- 2 łyżki oleju rzepakowego,
- 1 duża cebula pokrojona w drobną kostkę,
- 4 ząbki czosnku, drobno posiekane,
- 2 szklanki przecieru pomidorowego,
- 1 szklanka wody,
- 1/4 szklanki ketchupu,
- 1/4 szklanki czerwonego octu winnego,

- 1/4 szklanki sosu Worcestershire,
- 3 łyżki musztardy Dijon,
- 3 łyżki cukru trzcinowego,
- 2 łyżki miodu,
- 1/4 szklanki melasy,
- 6 łyżek [mieszanki chili](#),
- 2-4 papryczek chipolte w sosie adobo, bardzo drobno posiekane,
- sól i świeżo mielony pieprz.

Wykonanie:

1. W rondlu rozgrzewamy olej rzepakowy, dodajemy cebulkę i przużymy 3-4 minuty aż zmięknie i dodajemy czosnek, kontynuując przużenie kolejną minutę. Dodajemy przecier pomidorowy i wodę – doprowadzamy całość do wrzenia, następnie redukujemy ogień i gotujemy ok 10 minut.

2. Dodajemy ketchup, ocet, sos Worcestershire, musztardę, cukier, miód, melasę, [mieszankę chili](#) oraz papryczki chipolte w sosie adobo. Całość gotujemy 30-40 minut (aż sos trochę zgęstnieje) mieszając okazjonalnie. Solimy i pieprzymy do smaku.

3. Powstały sos należy przelać do blendera i zmiksować na jednolitą masę. Jeśli zrobiliśmy większą ilość sosu, należy go zapasteryzować, w przeciwnym wypadku można go przechowywać w lodówce ok 1 tygodnia.

* źródło: Bobby Flay's Grill it!