

Sos DIABELSKI

Przepis dodany przez użytkownika ds

Sos diabelski, doskonały do skrzydełek, żeberek z grilla.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Pomidory - 4 szt.
- Cebula - 2 średnie szt.
- Olej lub oliwa - 3 łyżka(i)
- Miód - 3 łyżka(i)
- Ketchup pikantny - 1/4 szkl.
- Chili w proszku - 1-2 łyżeczka(i)
- Sól, pieprz - do smaku

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pomidory naciąć na krzyż i zanurzyć we wrzątku (ok. 2 min), obrać ze skórki, wydrążyć nasionka i pokroić w kostkę. Cebulę obrać i również posiekać w drobną kosteczkę. Wszystko umieszczamy w misce, dodajemy resztę składników, doprawiamy solą i pieprzem.

Jak podawać?

Sosem polać mięsko i zjadać!

