Sos śliwkowy

Dorota Duszak

Polecane na: **sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- śliwki kalifornijskiej suszonej bez pestek bio - 20 dag
- sos shoyu bio - 3 łyżka
- ocet balasmiczny - 2 łyżka
- galgat - 1/2 łyżeczka
- sól morska - 1 szczypta
- kiełki lucerny - 1 garść

Dodatkowe info:

Sos dobrze smakuje z pieczonym mięsem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śliwki zalej zimną wodą na około 10 minut. Odlej wodę.

KROK 2: Zalej wrzątkiem i odczekaj 15 minut.

KROK 3: Pokrój śliwki na wąskie paseczki i przełóż na rozgrzana patelnię. Dolej wodę, w której się moczyły. Mieszaj co chwilę.

KROK 4: Podgrzewaj do momentu utworzenia jednolitej masy.

KROK 5: Dodaj sos shoyu i ocet balsamiczny.

KROK 6: Dopraw solą i galgatem.

KROK 7: Udekoruj kiełkami. Smacznego.