# Słodki sos chili

H A B I B I

Polecane na: **przetwory, sosy**

Kuchnia (region): **chińska, arabska, meksykańska, arabska, bałkańska**

## Warto wiedzieć:

30 min

20 porcji

## Składniki:

- Papryczki chili (po 10 cm) - 5-6 szt.
- Imbir świeży - 150-200 g
- Ogórek sałatkowy (wężowy) - 2 szt.
- Czosnek (duża główka) -
- Cytryna (duża) - 1 szt.
- Cukier trzcinowy - 1 szklanka
- Woda - 3 szklanka
- Sól morska - do smaku
- Skrobia do zagęszczenia (mąka ziemniaczana) - 2 i 1/2 łyżka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Ubrać gumowe rękawiczki !!!
Papryczki przeciąć na połowę, wyciąć szypułkę, usunąć większość pestek, miąższ pokroić na kawałki. Ogórki umyć i pokroić, czosnek obrać, zmiażdżyć, posiekać. Imbir obrać i grubo posiekać. Do blendera wsypać cukier, wlać szklankę wody, dodać trochę soli, pocięte składniki. Zmiksować całość aby powstała dość gładka gęsta masa.

*KROK 2:* Przelać do szerokiego rondelka i dolać resztę wody. Cytrynę wyszorować, sparzyć, osuszyć i zetrzeć skórkę wprost do garnka oraz wycisnąć sok. Gotować kilka minut, aż całość straci surowy posmak. Zagęścić skrobią rozprowadzoną w niewielkiej ilości zimnej wody. Gorącym sosem napełnić słoiczki (po sam brzeg), zakręcić i postawić dnem do góry.