



przepisy.pl

Pikantny sos z suszonych chili

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sól - 0.5 łyżeczek
- ocet jabłkowy - 225 mililitrów
- suszone pikantne chilli - 10 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Chilli z odciętymi ogonkami zmiążdż na drobne kawałki.
2. Następnie dodaj ocet jabłkowy i sól. Wymieszaj i zagotuj.
3. Zdejmij z ognia i ostudź, schłodzone wstaw do lodówki na kilka minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl