



Sos hoisin

przepisy.pl



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- sos sojowy ciemny - 4 łyżki
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- masło orzechowe - 2 łyżki
- ocet - 2 łyżeczki
- olej sezamowy - 2 łyżeczki
- śliwki suszone - 100 gramów
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżka
- woda - 400 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Śliwki posiekaj. Następnie zalej 400 mililitrami wody i gotuj około 15 minut. Następnie odstaw sos do ostygnięcia.
2. Do wody ze śliwkami wsyp Fix Knorr. Ponownie zagotuj, aż sos zgęstnieje. Odstaw do ostygnięcia.
3. Do sosu dodaj czosnek granulowany, suszone chilli, sos sojowy, ocet, masło orzechowe oraz olej sezamowy. Całość dokładnie zmiksuj. Sos podawaj do mięs i warzyw lub używaj jako przyprawy.

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