

Barbecue omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Olej 2 lžička
- Cibule malá nadrobno nakrájená 1 ks
- Sladový ocet 1 lžíce
- Hnědý cukr 1 lžíce
- Rajská omáčka 0.3 hrnek
- Worcesterská omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Rozehřejeme olej a při nízké teplotě opékáme asi 3 minuty cibuli, až zesklouatí. Přidáme ostatní přísady a přivedeme k varu. Snížíme teplotu a zvolna vaříme 3 minuty. Omáčku podáváme teplou nebo při pokojové teplotě. V chladničce vydrží až 1 týden