



# Sos de gratar rosu pentru carne si pasari

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **10 min**

Timp total **10 min**

Dimensiunea porției **20 de porții**

## Ingredient

- 250 g ulei de rapiță
- 4 Usturoi
- 35 - 40 g Capere, drenate
- 200 g pastă de tomate
- 150 g ketchup
- 50 g muștar picant
- 250 g miere
- 3 Linguri de ierburi de Provence
- 1 TL Sambal Oelek
- 1 linguriță de sare
- ½ linguriță de piper
- 1 - 2 linguri de oțet
- 2 linguri sos de soia

## Pregătire

1. Așezați un vas pe capacul vasului de amestecare, cântăriți uleiul și lăsați-l deoparte.
2. Adăugați usturoi și capere în vasul de amestecare și tăiați timp de **4 sec./viteză 5**.
3. Adăugați pastă de tomate, ketchup, muștar, miere, ierburi de Provence, oelek sambal, sare, piper, oțet și sos de soia și amestecați timp de **20 sec./pasul 4**.
4. Aplicați încet ulei pe capacul vasului de amestecare și uscați într-un flux subțire dincolo de paharul de măsurare pe cuțitul de rulare, nivelul 4.5. Se serveste sosul cu carne la gratar si pasari.

## Sugestii & Sfaturi

- Sosul este, de asemenea, mare pentru marinarea coaste de rezervă.
- Acest sos de gratar este potrivit pentru o petrecere mare. Dacă aveți nevoie de mai puțin sos, puteți tăia și rețeta în jumătate. Apoi, timpul de agitare este scurtat la 10 secunde în pasul 3