

## Sos sriracha



## Składniki

1 słodka czerwona papryka  
4 papryczki chilli jalapeno czerwone i zielone, pokrojone w drobną kostkę  
5 ząbków czosnku, obrane i zmiążdżone  
3 łyżki miodu  
50 ml octu ryżowego  
2 łyżki oleju sezamowego  
2 łyżki przecieru pomidorowego  
1 płaska łyżeczka soli

## Opis wykonania

Sos sriracha wywodzi się z kuchni tajskiej i jest bardzo ostry, ale tajemnica tkwi w jego odpowiednim zastosowaniu. Kilka kropel dodanych na gotowe danie czy jako składnik zupy, w niesamowity sposób wzbogaci smak wielu dań, nie powodując przy tym, że staną się pikantne.



Z papryczek jalapeno usuń gniazda nasienne (polecam użyć do tej czynności gumowych rękawiczek), ale warto trochę pestek zachować i dodać je do sosu. Paprykę słodką pokrój w dużą kostkę. Składniki umieść w pojemniku blendera. W blenderze ląduje również obrany czosnek, ocet ryżowy, miód, przecier pomidorowy i sól.



To wszystko musisz zblendować na gładki sos i przelać na patelnię. Teraz wystarczy gotować sos na wolnej mocy płyty grzewczej przez ok. 10–15 minut do czasu, aż wyraźnie się zredukuje.



Pod koniec gotowania dodaj jeszcze olej sezamowy. Dokładnie wymieszaj.