

Piwny sos bawarski

2 porcje 30 minut

Składniki

- 250 ml ciemnego piwa
- 250 g nasion czarnej gorczycy
- 250 g mielonej gorczycy
- 130 g cukru
- 180 ml octu słodowego
- 60 ml octu balsamicznego
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki mielonych goździków

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.
2. Umieść 250 ml piwa, 250 g ziaren gorczycy, 250 g mielonej gorczycy, 130 g cukru, 180 ml octu słodoweo, 60 ml octu balsamicznego, 1 łyżeczkę soli oraz 1/2 łyżeczki mielonych goździków.
3. Ugotuj.
4. Duś.
5. Gotowe do podania. Smacznego!