



Sos mięsny grzybowy

🍴 2 porcje ⌚ 60 minut

Składniki

- 100 g suszonych grzybów typu podgrzybek (namocz przed dodaniem w ciepłej wodzie)
- 3 ząbki czosnku
- 150 g szalotki
- 2-3 świeżych czerwonych papryczek chilli, pozbawionych pestek
- 300 g boczku wieprzowego, bez skóry, pokrojonego w cienkie plastry (0,5 cm)
- 20 ml sosu rybnego
- 30 ml sosu ostrygowego
- 30 ml ciemnego sosu sojowego
- 20 ml jasnego sosu sojowego
- 30 g brązowego cukru
- 20 g kostki grzybowej
- 30 ml oleju do gotowania

Przygotowanie

- 1 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
- 2 Umieść namoczone podgrzybki w kielichu do gotowania.
- 3 Posiekaj.
- 4 Przelóż do miski i odstaw.
- 5 Umieść w kielichu do gotowania 3 ząbki czosnku, 150 g szalotki i czerwoną papryczkę chili.



Posiekaj.



Dodać przygotowaną mieszankę grzybów, 300 g boczku wieprzowego, 20 ml sosu rybnego, 30 ml sosu ostrygowego, 30 ml ciemnego sosu sojowego, 20 ml jasnego sosu sojowego, 30 g brązowego cukru, 20 g kostki grzybowej i 30 ml oleju do gotowania.



Ugotuj.



Gotowe do podania! Smacznego!