



## Sos mięsny grzybowy

🍴 2 porcje

🕒 60 minut

### Składniki

- 100 g suszonych grzybów typu podgrzybek (namocz przed dodaniem w ciepłej wodzie)
- 3 zębki 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

Przełóż do miski i odstaw.

5

Umieść w kielichu do gotowania 3 zębki czosnku, 150 g szalotki i czerwoną papryczkę chili.

6

Posiekaj.

7

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.

8

Ugotuj.

9

Gotowe do podania! Smacznego!