



Sos musztardowo - piwny

3 porcje

30 minut

Składniki

- 250 ml ciemnego piwa
- 250 g brązowych ziaren gorczycy
- 250 g mielonej gorczycy
- 130 g brązowego cukru
- 180 ml octu słodowego
- 60 ml octu balsamicznego
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki mielonego ziela angielskiego
- 1/2 łyżeczki mielonych goździków

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść w kielichu do gotowania 250 ml ciemnego piwa, 250 g brązowych ziaren gorczycy, 250 g mielonej gorczycy, 130 g brązowego cukru, 180 ml octu słodowego, 60 ml octu balsamicznego, 1 łyżeczkę soli, 1/2 łyżeczki mielonego ziela angielskiego i 1/2 łyżeczki mielonych goździków. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

2

Ugotuj.

3

Duś.

4

Gotowe do podania! Smacznego!