

# Umak za roštilj - domaći bbq umak



NAČIN PRIPREME

Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME

< 30 min

## Sastojci

260 g K Plus kečapa  
1 dl K Plus jabučnog octa  
40 g smeđeg šećera  
25 g senfa  
10 ml soja sosa  
2 g češnjaka u prahu  
1/2 žličice papra  
1/2 žličice ljutog umaka

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



U loncu pomiješajte sve sastojke. Kuhajte na srednjoj vatri dok smjesa ne zakuha, oko 5 minuta, često miješajući. Smanjite vatru na lagano i kuhajte 6 minuta dok se umak ne zgusne, a zatim maknite s vatre. Umak upotrijebite rashlađen ili ulijte u hermetički zatvorenu posudu i čuvajte u hladnjaku do 3 dana.

Video recept pogledajte u nastavku, a više inspiracije za video recepte pogledajte našem YouTube na kanalu.