

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.