

Sos BBQ (barbecue)

Domowy Sos BBQ – Klasyka Amerykańskiej Kuchni

Sos BBQ to prawdziwy amerykański klasyk o charakterystycznym czerwono-brązowym kolorze i intensywnym wędzonym aromacie. Sekret doskonałego sosu tkwi w harmonijnym połączeniu słodkości, kwasowości i pikanterii. Podstawą jest podsmażenie na oleju drobno posiekanej cebuli i czosnku do uzyskania złotobrązowego koloru, co nadaje całości głębię smaku.

Dla kogo?

Miłośnicy grillowanych mięs będą zachwyceni! [Sos](#) BBQ idealnie komponuje się z kurczakiem, żeberkami wieprzowymi, karkówką czy kiełbasą. Sprawdzi się również jako dodatek do codziennych kanapek z wędliną i świeżymi warzywami, nadając im wyjątkowego charakteru.

Na jaką okazję?

Letnie grillowanie z przyjaciółmi, rodzinny obiad czy weekendowe spotkanie – sos BBQ sprawdzi się w każdej sytuacji. Możesz wykorzystać go jako marynatę do mięs przed grillowaniem lub jako dip podawany bezpośrednio do gotowych potraw.

Czy wiesz, że?

Podstawą tradycyjnego sosu BBQ jest sos Worcestershire o korzennym posmaku, który doskonale kontrastuje z sokiem z cytryny i pomarańczy. Czerwony kolor zawdzięcza keczupowi lub przecierowi pomidorowemu, a charakterystyczną pikantność – pieprzowi kajeńskiemu i różnym rodzajom chili.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z poziomem ostrości, dodając różne gatunki chili lub sosy typu tabasco. Możesz również wzbogacić smak o przyprawy z nutą kolendry i gorczycy, które doskonale komponują się z wieprzowiną. Dla słodszej wersji dodaj więcej miodu lub brązowego cukru.