

Kwaskowaty sos z bekonem

Z powodzeniem wykorzystacie ten sos do sałatek, jako dodatek do mięsa, albo warzywnych dań.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

10 minut

LICZBA PORCJI:

2 szklanki

SKŁADNIKI:

150 g cukru
1/3 szklanki białego octu winnego
1/3 szklanki keczupu
1 łyżeczka sosu worcester
1/2 szklanki oleju
8 plasterków bekonu, usmażonych
1 mała cebula, drobno posiekana

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w miseczce cukier z octem, keczupem i sosem worcester. Dolewać olej, cały czas mieszając. Dodać pokruszony bekon i cebulę.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

2 łyżki zawierają: 122 kcal, 8 g tłuszczów (w tym 1 g NKT), 3 mg cholesterolu, 113 mg sodu, 11 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 1 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock