

# Domowy Biały Sos Barbecue – idealny do grillowanego kurczaka i wieprzowiny

## Składniki

- 1 duża obrana cebula
- 2 średnie obrane ząbki czosnku
- 4 łyżki masła
- 125 ml wytrawnego białego wina
- 250 ml majonezu sałatkowego
- mała garść grubo posiekanych świeżych listków estragonu
- 4 łyżki octu jabłkowego ( 5% )
- 2 łyżki świeżo wyciśniętego soku cytryny
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżka cukru
- ½ łyżeczki średnio ostrego sosu chilli
- 1 łyżeczka grubej soli morskiej
- 1 łyżeczka grubo mielonego czarnego pieprzu

## Przygotowanie:

1. Cebulę i czosnek posiekać drobno na miazgę. Masło rozpuścić w garnuszku na średnim ogniu, dodać cebulę z czosnkiem i dusić 2-3 minuty, od czasu do czasu mieszając.
2. Następnie dodajemy białe wino, mieszamy i ciągu 3-4 minut zredukować do połowy, od czasu do czasu mieszając.
3. Zdjąć garnek z ognia, ostudzić zawartość przez 10 minut, następnie dodać pozostałe składniki sosu.
4. Gotowy sos powinien mieć dość gęstą konsystencję. Należy spróbować sosu i w razie potrzeby doprawić. Przed podaniem gotowy sos zamykamy i wkładamy do lodówki na 2-3 godziny aby się schłodził. Sos można przechowywać w lodówce przed 10-14 dni.
5. Sos idealnie smakuje z grillowanym drobiem i wieprzowiną. ☑