

Sos Chilli



Pentru reteta asta de sos chilli, o pup de mii de ori pe Simo, care nu numai ca mi-a daruit reteta, dar mi-a si facut cadou doua borcane maaari din minunatia asta, pe care ea o avea trecuta sub numele de ketchup. Am descoperit astfel ca, desi am o gramada de retete de ketchup si tot felul de paste cu rosii si ardei pe blog, pentru ciorbe, carnuri sau de intins pe paini, lipii, etc., niciodata nu-i destul!!! ☐

L-am folosit de curand la [aripioarele picante](#)...dar e atat de bun, ca-mi vine sa-l mananc cu lingura, direct din borcan! ☐

Imi pare rau ca nu vi l-am aratat mai devreme!!!!

Iar maine va aduc [dulceata de ardei iuti](#), tot de la ea :))

Ingrediente:

- 4 kg ardei rosu
- 700 ml ulei
- 12-13 bucati ardei iute
- 8 capatani de usturoi
- 400 g zahar
- 300 ml otet
- 4 foi de dafin
- 3 l bulion
- sare dupa gust

Mod de preparare:

Se pune uleiul cu ardeiul, tocat marunt, la dinstuit cateva minute (2-3 minute). Se amesteca des.

Se adauga usturoiul trecut prin presa si ardeiul iute, maruntit (folositi manusi chirurgicale pentru operatiunea asta!!!). Se adauga zaharul, otetul, apoi bulionul, foile de dafin si sarea.

Se lasa la fiert, la foc mic, pana se ridica uleiul la suprafata.



Laura Sava



Acest sos picant, aromat si moderat de iute, chiar a reusit sa ma impresioneze!!!