
269. "Śliwkowy sos barbecue" / "Plum Barbecue Sauce"

Dziś pokażemy Wam jak przygotować bardzo prosty sos barbecue, którego podstawą są wędzone śliwki. O tej porze roku bez problemu znajdziecie je na straganach z warzywami, bo na pewno pozostało jeszcze coś po ostatnich Świątach. [Translab](#) przygotował dla nas angielską wersję odcinka oraz przepis. Zatem zapraszamy do dzielenia się przepisem ze swoimi anglojęzycznymi przyjaciółmi.

We'll show you how to prepare a really simple barbecue sauce today. Smoked plums are its base. At this time of the year, you'll easily find them on vegetable stalls as some are definitely left after Christmas. [Translab](#) has prepared an English version of the episode and recipe so do share it with your English-speaking friends.

Czas / Time: 30 min.

Ilość / Amount: 2 nieduże słoiczki / 2 small jars

Składniki / Ingredients:

- 20 dag wędzonych śliwek bez pestek / 200 g stoned smoked plums
- 10 dag koncentratu pomidorowego / 100 g tomato concentrate
- 4 łyżki melasy z karobu / 4 tablespoons carob molasses
- 4 łyżki sosu sojowego tamari / 4 tablespoons tamari soy sauce
- 2 łyżki utartego świeżego imbiru / 2 tablespoons of grated fresh ginger
- 2 łyżki octu balsamicznego / 2 tablespoons balsamic vinegar
- 1 łyżka słodkiej wędzonej papryki / 1 tablespoon of smoked pepper
- 1 łyżeczka zmielonych ziaren kolendry / 1 teaspoon ground coriander seeds
- 1 łyżeczka zmielonych ziaren gorczycy / 1 teaspoon ground mustard seeds
- 1 łyżeczka mielonego ziela angielskiego / 1 teaspoon ground allspice
- 1 łyżeczka czarnego mielonego pieprzu / 1 teaspoon ground black pepper
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki / 1/2 teaspoon chilli pepper
- 1 szczypta asafetydy / 1 pinch asafoetida
- 1 dymu wędzarniczego w płynie (opcjonalnie) / 1 teaspoon liquid smoke aroma (optional)
- 4 łyżki oleju / 4 tablespoon oil
- 300 ml wrzącej wody / 300 ml boiling water

Sposób przygotowania / Instructions:

Śliwki kroimy w niewielkie kawałki. Rozgrzewamy olej w rondlu i wsypujemy do niego przyprawę oraz utarty świeży imbir. Smażymy przez kilka sekund mieszając i dorzucamy śliwki oraz koncentrat. Gdy zawartość rondla zacznie się gotować, dolewamy wodę, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na małym ogniu aż śliwki zmiękną. Wlewamy sos sojowy, melasę, ocet balsamiczny oraz dym wędzarniczy, jeśli chcemy osiągnąć bardziej wędzony smak i gotujemy jeszcze kilka minut cały czas mieszając. Całość miksujemy na jednolity sos i przekładamy do słoiczków. Jest on idealnym towarzystwem dla wszelkich pasztetów i kotletów. Smacznego i na zdrowie!

Chop the plums finely. Heat oil up in a saucepan and put the seasonings as well as the ground fresh ginger in it. Fry it for a few seconds and as you stir, add plums and tomato concentrate. When the mixture starts boiling, add water, bring it to the boil and simmer until the plums soften. Add soy sauce, molasses, balsamic vinegar and the liquid smoke aroma, if you want a more smoky flavour. Boil for another few minutes and keep stirring all the time. Mix all the ingredients into a smooth sauce and put into jars. It is a perfect match for all sorts of pates and cutlets. Enjoy it! It's good for you!