

świeży imbir obrany (wielkości orzecha włoskiego)

2 ząbki czosnku

1 papryczka chilli

200 g pikantnego ketchupu

2 łyżki miodu

2 łyżki sosu sojowego

1/2 łyżeczki pieprzu mielonego

1/2 łyżeczki sproszkowanej słodkiej papryki

- do naczynia miksującego włożyć imbir, czosnek i papryczkę chilli, rozdrobnić – 3 sek., obr. 8
- dodać pozostałe składniki, wymieszać – 10 sek., obr. 3

*Uwagi:*

*- glazurą można smarować zarówno mięso, kielbasę jak i warzywa*

*- kielbasę, mięso, warzywa należy mocno ponacinać, opiec po kilka minut z każdej strony, obficie posmarować glazurą i dalej opiekować*

*- mięso drobiowe zamiast nacinania należy ponakłuwać widelcem, opiec, obficie posmarować glazurą i dalej opiekować*