Соус "Кисло-сладкий"

Что нужно:

- соевый соус - 8 ст. л.;
- ананасовый сок - 1 стакан;
- сахар - 1 ст. л.;
- соль, чёрный молотый перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем соевый соус, ананасовый сок и сахар.
3. Солим его и перчим. Добавляем за 10 минут до окончания обжаривания любого мяса.