

## **Sos BBQ Texas**

60 g tłuszczu wołowego lub masła  
1 szt. cebuli, grubo posiekanej  
250 ml keczupu  
2 Łyżeczki Sosu Worcestershire  
60 ml octu balsamicznego  
250 ml bursztynowego piwa  
2 łyżeczki Chili w proszku  
2 łyżki musztardy Dijon  
1 łyżeczka soli  
1 łyżeczka czarnego pieprzu, świeżo grubo mielonego  
½ łyżeczki pieprzu Cayenne  
2 ząbki czosnku, mielone (drobno posiekane)

Rozgrzej masło lub tłuszcz wołowy na patelni do sosu na średnim ogniu.  
Dodaj cebulę i podsmaż, aż będzie szklista.

Dodaj pozostałe składniki i zagotuj a następnie zmniejsz ogień i dusić około 20-30 minut.

Można przygotować sos wcześniej i odgrzewać indywidualnie, przed podaniem każdego następnego steka.