

Tompa

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 kg
- Rajče 1 kg
- Ocet 1 dl
- Rajčatový protlak 1 ks
- Bílé fazole 1 ks
- Cukr krystal 1 ks
- Paprika 1 kg
- Olej 2 dl
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata nejprve spaříme a oloupeme. Cibuli, rajčata a papriky nakrájíme na nudličky. Přidáme rajský protlak, sůl, cukr, ocet a olej. Vše společně povaříme 10 - 15 minut, potom přidáme uvařené fazolky.

Směs naplníme do 1/4 l skleniček a sterilujeme 20 minut.

Tompa směs můžeme použít jako přílohu a k přípravě rychlého hlavního chodu.

Tip: Kuřecí nebo vepřové maso nakrájíme na nudličky, osmažíme a přidáme zeleninovou směs.

Tompa s masem podáváme s rýží.

Tompa můžeme použít studené i teplé do masových směsí.