

Feferonková pasta

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- feferonka 300 g
- paprika červená 600 g
- rajčata 600 g
- cukr krupice 4 lžíce
- deko 2 lžíce
- jablka 2 ks
- rajský protlak 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Zeleninu a jablka důkladně očistíme a pomeleme na masovém strojku (feferonky nezbavujeme semínek, zpracujeme je celé).

Zeleninu dáme do hrnce, přivedeme k varu a přidáme cukr, Deko a rajské protlaky.

Směs 5 minut povaříme. Pak ji nalejeme do suchých malých skleniček a na 5 minut otočíme dnem vzhůru. Nemusíme sterilovat.