

Houbová směs na topince

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červená cibule 1.4 ks
- česnek 1 stroužek
- žampiony 300 g
- kečup 200 ml
- olej na smažení 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpáleném oleji usmažíme topinky.

Na trošce oleje, který nám zbyl z topinek zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme drobně nakrájené houby, trošinku vody a asi 10 minut podusíme. Houby s cibulí shrneme na okraj pánve a na pánev dáme prolisovaný česnek s kečupem a krátce podusíme. Kečup smícháme s houbami a podle chuti osolíme a opepříme.

Houbovou směs dáme na topinky nebo chleba.

Pokud dáme kečup ostrý, tak nedáváme sůl a pepř a dochutíme nakonec.

Poznámka:

je-li potřeba dochutíme solí a pepřem