

Čumfurt

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bílá paprika 5 ks
- červená paprika 2 ks
- cibule 1 ks
- trocha olej 1 ks
- točený salám 300 g
- podle chuti sůl a pepř 1 ks
- kečup 300 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očistíme papriky a nakrájíme je na menší kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Na kostičky pokrájíme také točený salám.

Cibuli nasypeme na rozpálený olej a asi po pěti minutách přidáme salám.

Za další dvě minuty přihodíme papriky, přidáme asi 50 ml vody a necháme dusit přibližně 10 minut. Směs podle potřeby osolíme a opepříme, přidáme kečup. Zamícháme a necháme ještě dvě minuty povařit. Podáváme s čerstvým chlebem nebo s brambory.