

Feferonová pasta

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Feferonky 1 kg
- Česnek 1 ks
- Rajský kečup 450 ml
- Ocet 4 lžíce
- Sůl 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Feferonky očistíme od stopek a pak důkladně omyjeme. Semeníky můžeme vykrojit, ale kdo se nebojí ostřejší chuti, ponechá je. Feferonky dáme do hrnce, podlijeme 300 ml vody a dusíme do změknutí.

Pak je důkladně rozmixujeme tyčovým mixérem, přidáme kečup, lžici soli, prolisovaný česnek a 4 lžíce octa. Za stálého míchání vaříme, dokud nevznikne hustá pasta. Pastu naplníme do malých skleniček a sterilujeme ve varu asi 10 minut.