

Papriková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená paprika 2 kg
- Zelená paprika 1 kg
- Mrkev 1 kg
- Feferonky 10 ks
- Cibule 1 kg
- Česnek 6 stroužek
- Cukr 13 g
- Olej 1 ks
- Hořčice 2 lžíce
- Ocet 2 dl

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechnu zeleninu omyjeme, očistíme, pomeleme a dáme vařit /feferonky celé/. Přidáme cukr, sůl, olej a ocet a 1 hodinu vaříme. Dáme vychladnout, po vychladnutí přimícháme hořčici a mletý černý pepř. Směs plníme sklenice a pevně uzavřeme.