

Kečupovka z granulátu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jemný sójový granát 1 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Tavený sýr 100 g
- Kyselé okurky 2 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Granulát zalít dostatečným množstvím horké vody a nechat 20 minut nabobtnat. Poté vymačkat. Na pánev s nepřilnavým povrchem dát olej, zpěnit cibuli a přidat granulát. Pěkně opéct za míchání – asi 10 minut. Odstavit a nechat vychladnout. V míse utřít pomazánkové máslo, sýr, najemno nastrouhané okurky, hořčici, sůl, pepř. Vmíchat studený granulát. Přidat kečup podle libosti.