

Teplá masová pomazánka s houbami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené nebo pečené maso 25 g
- Čerstvé houby 15 g
- Kečup 3 lžíce
- Cibule 2 ks
- Sterilovaná paprika 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Tvrdý sýr 1 ks
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme na malé kousky očištěné a nakrájené houby, osmažíme je, podlijeme trochou vody, okmínujeme, osolíme a podusíme doměkka. Pak přidáme kečup, prohřejeme, ještě trochu podlijeme a vmícháme na malé kostičky nakrájené maso, nakrájenou sterilovanou papriku, prolisovaný česnek, poprášíme trochou mleté papriky a vše podusíme. Teplou pomazánku mažeme na opečený chléb. Můžeme sypat strouhaným sýrem, křenem, zdobit čerstvou zeleninou.