

Zeleninová pomazánka s masem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Paprika 1 kg
- Tvrdý červený rajčata 1 kg
- Cibule 5 ks
- Červená masitá paprika 1 ks
- Česnek 6 stroužek
- Mletý libový bůček 1 kg
- Mletá vepřová plec 50 g
- Syrové sádlo 25 g
- Kečup 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu pomeleme a promícháme s mletým masem. Ve větším kastrolu rozpustíme sádlo, přidáme maso se zeleninou a kečup. Osolíme, opeříme a dusíme asi hodinu, až směs zhoustne. Podušenou směs necháme zchladnout. Pak ji plníme do menších skleniček a sterilujeme 30 minut při 90 °C.