

Kečupovka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Kečup 8 lžíce
- Worcester 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Máslo 1 ks
- Majonéza 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na jemno, dáme do kastrůlku, přidáme kečup, worčestr, sůl, pepř, chilli a dusíme na mírném plameni přibližně 10 minut. Můžeme případně přilít pár lžic vody. Ke konci přidáme skořici, prolisovaný česnek a kousek másla, můžeme přidat i další kečup pro intenzivnější kečupovou chuť. Směs necháme vychladnout a pak rozmícháme s menší majolkou. natíráme na rohlíková očka nebo jen tak na bílé pečivo vcelku a můžeme posypat strouhaným eidamem. Dobrou chuť, je to vážně mňamka! ;-)