

Jednoduché zeleninovo-uzeninové toustové ragú (nejen) na topinky - sterilované

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Paprika 1 kg
- Rajčata 1 kg
- Česnek 3 stroužek
- DeKo 0.5 balení
- Uzenina 1 kg
- Sklenice 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Omyté papriky zbavené semínek a stopek společně s rajčaty (můžou být i oloupaná) a česnekem pomeleme na masovém strojků. Vše dáme do hrnce, přisypeme Deko zbavené hořčičných semínek a pod poklicí dusíme cca 30 minut.

Na masovém strojků mezitím pomeleme i oloupanou kvalitní uzeninu, tu pak přidáme do zeleninové směsi, ještě vše společně krátce provaříme a směsí plníme čisté suché skleničky od přesnídávky nebo majolky, pevně je uzavřeme a sterilujeme v hrnci s vroucí vodou (voda do 3/4 skleniček, kterou necháme mírně probublávat) se dnem vyloženým utěrkou, přiklopené zhruba 15 minut. Po vyndání necháme skleničky zchladnout a uložíme je na suchém tmavém místě.

Toustové ragú používáme na osmažené topinky s česnekem, na tousty, jako paštiku... studené a na

těstoviny (špagety, vřetena...) ohřáté, ty pak můžeme posypat ještě strouhaným sýrem.