

# Zeleninová hořčice s feferonkami

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- česnek 1 ks
- rajče 1 kg
- červená paprika 1 kg
- cukr 100 g
- cibule 1 kg
- Deko 1 ks
- olej 2 dl
- feferonka 100 g

**Doba přípravy:** 160 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Zeleninu omyjeme, cibuli oloupeme, papriku zbavíme jadérek a vše nakrájíme na čtvrtky. Všechno umeleme.

Zeleninu dáme dáme vařit. Rajčata můžeme použít i méně zralá. Přidáme Deko, které prosejeme, a vaříme tak dlouho, až se vypaří nadbytečná voda. Po zhoustnutí, kterého docílíme právě vařením, přidáme olej, cukr, pomleté feferonky a česnek. Ještě chvíli provaříme.

Horkou zeleninovou hořčici s feferonkami plníme do sklenic, zavíčkujeme a necháme vychladnout dnem vzhůru.

