

Houbová pomazánka Táňa

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- krátce převařené houby 2 kg
- feferonka 6 ks
- cibule 0.5 kg
- kapie 0.5 kg
- kečup 0.5 l
- olej 0.5 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby krátce povaříme. Všechny ingredience semeleme na masovém mlýnku (malá šajba), poté vložíme do hlubšího hrnce a cca 40 minut vaříme na mírném plameni. Směs neustále mícháme, jinak prská do okolí a může se připálit. Poté směsí plníme šroubovací sklenice (velikost dle pozdější spotřeby) a tyto ještě horké obrátíme dnem vzhůru, přikryjeme utěrkou a necháme velmi zvolna vychladnout .

Poznámka:

Skladujeme v temnu a chladu. vynikající na topinky, chlebičky, toasty a jednohubky.