

Houbová směs na topinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- čerstvé houby 400 g
- paprika 200 g
- rajče 150 g
- cibule 150 g
- česnek 1 ks
- kečup 2 lžíce
- sojová omáčka 2 lžíce
- hořčice 2 lžíce
- masox 1 kostka
- šunka 200 g
- sádlo 2 lžíce
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- chléb 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na sádle necháme zesklivatět nakrájenou cibuli a česnek, přidáme nakrájené houby, rajčata, papriky a kostku masoxu. Za častého míchání dusíme pod pokličkou asi 20 minut. Před dokončením přidáme kečup, hořčici, sojovou omáčku a dochutíme. Topinky

opečené nasucho potřeme česnekem a hořčicí, položíme plátky šunky, pokryjeme a směsí a podáváme