

Ďábelská rybí pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ostrý kečup 4 lžíce
- Cibule 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Mletý pálivá paprika 1 lžička
- Paprika 2 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Rajče 4 ks
- Sůl 1 ks
- Ryby v tomatě 2 ks
- Sýr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli. Přidáme na nudličky pokrájenou papriku, pokrájená oloupaná rajčata a osmahneme.

Směs zakápneme kečupem, přidáme ryby v tomatě i s nálevem, okořeníme mletou paprikou a osolíme. Na mírném ohni a za stálého míchání dusíme pomazánku do zhoustnutí.

Ďábelskou rybí pomazánkou potřeme topinky a posypeme strouhaným sýrem. Ihned podáváme.

