

Růžovková čalamáda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- růžovka 500 g
- cibule velká 5 ks
- paprika červená 1 ks
- paprika zelená 1 ks
- paprika žlutá 1 ks
- deko 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Z růžovek zpracováváme pouze hlavy, které ještě raději oloupeme. Nakrájené, převařené a okapané růžovky ještě teplé smícháme s nahrubo nakrájenou cibulí a paprikou a přelijeme teplým nálevem z deka (připravíme podle návodu na obalu).

Řádně promícháme a plníme do sklenic. Sterilizujeme 30 minut při 80 °C.