

Domácí směs nejen na topinky

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Olej 1 dl
- Cukr 2 lžíce
- Feferonka 10 ks
- Ocet 2 lžíce
- Česnek 1 ks
- Rajče 1 kg
- Paprika 1 kg
- Cukr 12 g
- Vepřový bok 1 kg

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli pokrájíme na hrubo a dáme dusit na rozehřátý olej. Až cibule zesklivatí, přidáme pokrájenou očištěnou papriku a podusíme asi 20 minut.

Do tohoto základu přidáváme očištěnou pokrájenou zeleninu a ostatní ingredience. Nakonec přidáme pokrájený bůček a dusíme dalších 20 minut. Tuto směs pomeleme na masovém strojku. Mletou směs plníme do skleniček, třeba od dětské výživy a sterilujeme 30 minut, aby chytla víčka a směs se nezkazila.

Domáci směs nejen na topinky používáme podle chuti. Feferonky si můžeme přidat své vlastní chuti.