

Sterilovaná houbová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vegeta 2 lžíce
- Paprika 1 kg
- Houby 2 kg
- Vejce 5 ks
- Feferonka 2 ks
- Cibule 1 kg
- Sůl 2 lžička
- Mletý černý pepř 1 lžička
- Sádlo 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Papriky i houby očistíme a také nakrájíme.

Ve velkém hrnci rozežřejeme sádlo (olej), vsypeme cibuli a osmahneme do zrůžovění. Přidáme nakrájené papriky, houby, sůl a koření. Nezapomeneme přidat také celé feferonky. Dusíme a poté necháme houbovou směs vychladnout.

Vlažnou směs rozmixujeme, houbovou pomazánku rozdělíme do zavařovacích sklenic a sterilujeme 2 hodiny při 90 - 100 °C.

Sterilovanou houbovou pomazánku mažeme na chléb a jiné pečivo.