

Papriková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená paprika 650 g
- Ocet 3 lžíce
- Česnek 1 ks
- Rajče 400 g
- Sůl 1 ks
- Žlutá paprika 750 g
- Cibule 300 g
- Olej 200 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a pokrájíme na drobné kostičky. Česnek oloupeme a prolisujeme. Rajčata spaříme vařící vodou, sloupneme a nakrájíme na plátky. Papriky a kapiie omyjeme, rozkrojíme, seřízneme stopky, jádřince i vlákna odstraníme a na 5 minut dáme povařit do osolené vody. Poté je necháme okapat a umeleme na masovém strojku.

Na predehřátém oleji zpěníme cibulku, přidáme plátky rajčat, chvíli podusíme, vmícháme umleté papriky a kapiie, česnek, ocet a podle chuti osolíme. Šťávu necháme chvíli vydusit, aby směs byla hustší.

Ještě horkou paprikovou pomazánku plníme do čistých sklenic, uzavřeme je víčky a necháme obrácené dnem nahoru, dokud nevychladnou. Paprikovou pomazánku skladujeme na tmavém chladném místě.