

Toastová pomazánka z hub

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Grilovací koření 1 balíček
- Paprika 1 kg
- Kečup 1 ks
- Houby 1 kg
- Cibule 1 ks
- Cikánská omáčka 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Česnek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby nejdříve opracujeme - očistíme a nakrájíme. Dáme je vařit asi na 5 minut.

Cibuli oloupeme a nakrájíme jak je libo. Papriky očistíme, zbavíme semínek a nakrájíme je. Přidáme k osmažené cibulce a dusíme jako lečo. Přidáme houby a všechny ostatní ingredience. Směs poté ponorným mixérem umixujeme.

Pomazánku z hub dáme do sklenic a 40 minut sterilujeme při 100 °C.

Toastová pomazánka z hub je vynikající na topinky. Je možné přidat česnek.

