

Ďábelská pomazánka na toasty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Deko 1 ks
- Cibule 2 ks
- Libový bůček 1 kg
- Feferonka 5 ks
- Paprika 1 kg
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Rajče 1 kg
- Česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso uvaříme, necháme vychladnout a umeleme na masovém strojků.

Cibuli a česnek oloupeme, papriku, rajčata a feferonku očistíme. Všechny druhy zeleniny rozemeleme, labužníci si dají feferonku navíc.

Mleté maso smícháme se zeleninou, povaříme asi 30 minut, přidáme polovinu Deka, znovu 15 minut vaříme.

Ďábelskou pomazánku ochutíme mletým černým pepřem a plníme do sklenic. Sterilujeme 20 minut na 100 °C.