

Sterilovaná houbová pomazánka na topinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Papriková vegeta 1 ks
- Kapie 1 kg
- Pikantní kečup 4 dl
- Cibule 1 kg
- Houby 1 kg
- Česnek 7 stroužek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné houby v hrnci podusíme, dokud nezměknou.

Přidáme nahrubo pokrájenou cibuli a kapii a pomazánku dáme do sklenic. Houbovou pomazánku sterilujeme na 80 - 85 °C asi 15 minut. Horké sklenice otočíme víčkem dolů.

Sterilovanou houbovou pomazánku mažeme na topinky.