

Topinková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 4 ks
- Paprika 3 ks
- Olivový olej 100 ml
- Cukr 35 g
- Chilli papričky 2 ks
- Cibule 1 ks
- Ocet 30 ml
- Česnek 8 stroužek
- Bazalka 1 ks
- Mozzarella 200 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěnou zeleninu nakrájejte na drobno, přidejte olej, ocet, cukr, sůl a pepř.

Směs vložte do pekáčku, promíchejte a dejte péct asi na hodinu do trouby předehřáté na 220°C. Pečte, dokud směs nezačne houstnout. Záleží na tom, jak šťavnatá máte rajčata, pokud směs nehoustne, pečte déle (klidně přidejte půl hodinu pečení navíc).

Během pečení směs občas zamíchejte.

Pomazánku podávejte s opečeným chlebem, mozarellou a bazalkou.