

Ostrá směs na topinky

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 3 kg
- Paprika 1 kg
- Cibule 6 ks
- Olej 1 dl
- Česnek 2 ks
- Feferonka 6 ks
- Deko 1 ks
- Hovězí a vepřová konzerva ve vlastní šťávě 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata spaříme a oloupeme. Očistíme papriky, feferonky a oloupeme cibule a česnek. Zeleninu si nakrájíme na menší kusy a pomeleme na mlýnku na maso. Nakladač Deko prosijeme. Masové konzervy rozejdeme a rozmačkáme. Pomletou zeleninu si dáme do kastrolu a dusíme odkryté asi 45 - 60 minut. Přidáme olej, Deko, pepř a připravené maso. Podusíme opět ještě 15 minut. Směs naplníme do menších skleniček a sterilujeme 30 minut při 100°C.