

Ďábelská pomazánka na topinky



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 8

690 kalorií , 90 g cukrů , 0 g tuků , 40 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/dabelska-pomazanka-na-topinky>

Příprava

Maso orestujeme na velké pánvi. Cukety, cibule oloupeme a papriky, feferonky zbavíme jader. Cukety, papriky, rajčata, cibule a feferonky pomeleme na masovém strojku. Zeleninovou směs a Deko přidáme k masu a asi 90 minut dusíme do zhoustnutí. Nakonec směs opeříme a osolíme dle chuti. Plníme do menších skleniček, ihned zavíčkujeme a na 10 min obrátíme dnem vzhůru.



Tip k receptu

Feferonky můžeme nahradit 4 paličkami česneku. Podáváme namazané na topinkách.

Ingredience

- ✓ 1 kg cukety
- ✓ 1 kg paprik
- ✓ 1 kg rajčat
- ✓ 3 velké cibule
- ✓ 10 feferonek
- ✓ 2 konzervy Vepřové ve vlastní šťávě
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Obyčejný den, Anglosaská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Pomazánka