

# Katův šleh



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**1064** kalorií , **22 g** cukrů , **101 g** tuků , **5 g** bílkovin

**Autor:** kaccka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/katuv-sleh>

## Příprava

Rajčata a papriky nakrájíme na nudličky, přidáme žampiony, koření, med a kečup. Zakapeme olejem a necháme chvíli spojit. Mezitím na oleji zpěníme cibulku a přidáme mleté maso, necháme podusit. Poté přimícháme připravenou zeleninu, podlijeme troškou vody a dusíme, dokud zelenina nezměkne. Dochutíme podle potřeby solí, přidáme česnek, bazalku a tymián.



### Tip k receptu

Směs můžeme dochutit také sojovou omáčkou.

## Ingredience

- ✓ 2 cibule
- ✓ 100 ml rostlinného oleje
- ✓ 500 g vepřového mletého masa
- ✓ 4 rajčata
- ✓ 2 papriky
- ✓ 1 lžičku chilli koření
- ✓ 1 lžičku mletého pepře
- ✓ 1 lžíci včelího medu
- ✓ 1 konzervu žampionů
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 3 lžíce kečupu
- ✓ 100-200 ml vody
- ✓ sůl
- ✓ 1/4 lžičky drcené bazalky
- ✓ 1/4 lžičky drceného tymiánu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod