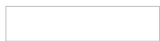


Katův šleh



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