

Ostrá směs na topinky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 1

1674 kalorií , **62 g** cukrů , **138 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/ostra-smes-na-topinky>

Příprava

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

Ingredience

- 75 dkg rajčat
- 1 kg paprik
- 6 cibulí
- 150 ml slunečnicového oleje
- 2 hlávky česneku
- 6 feferonek
- 1/2 balení Deko
- 1/2 balení mletého černého pepře
- 1 konzerva hovězího ve vlastní šťávě
- 1 konzerva Vepřového ve vlastní šťávě

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,
Jídlo na každý den, Rodina, Pomazánka