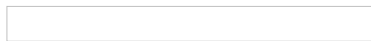


Pikantní směs na topinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

334 kalorií , **40 g** cukrů , **2 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Alergino

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

Příprava

V hlubší pánvi osmahneme na jemno nakrájenou cibuli na lžíci sádla. Dále přidáme sladkou papriku, hovězí konzervu, sůl a pepř. Chvilí podusíme. Nakonec přidáme sterilizované okurky nakrájené na kostičky, zelenou papriku nakrájenou na tenké proužky a kečup. Topinky touto směsí potřeme hned za tepla.

Tip k receptu

Můžeme ozdobit petrželkou nebo posypat strouhaným sýrem.

Ingredience

- 1 konzerva hovězího ve vlastní šťávě
- 1 sklenka kečupu
- 1 cibule
- 1 zelená kapie
- 1 lžíce sádla
- 3 sterilované okurky
- 1 lžička mleté papriky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rychlovka, Rodina, Pomazánka