

Houby v kečupu

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 kg hub

900 g paprik (několik pálivých)

600 g cibule (pokrájet)

1,5 malé protlaky

310 g ostrého kečupu

Nálev (svařit a scedit):

2 dcl vody

4 dcl 8% octa

2 dcl oleje

400 g cukru

60 g soli

2 bobkové listy

5 kuliček pepře

5 kuliček nového koření

Postup

Očištěné houby pokrájíme, necháme přejít varem v osolené vodě, důkladně propereme a scedíme. Papriky pokrájíme na širší nudličky, doporučuji přidat několik pálivých pro zvýšení pikantnosti celé směsi. Vše smícháme, chvilku povaříme, nandáme do skleniček a zavařujeme 1 hodinu při 95 °C.