

Houbová čalamáda

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 kg hub

1 kg paprik

60 dkg cibule

0,25 konzervy rajského protlaku

2,5 dcl oleje

1 balení kečupu

1 balení nálevu deko

Postup

Houby, papriky a cibuli rozkrájíme na malé kostky. Houby dáme do hrnce a dusíme, dokud nezměknou. Poté přidáme, papriky, cibuli, rajský protlak, kečup a olej a ještě několik málo minut dusíme. Nakonec přidáme nálev deko na zahuštění. Hotovou směsí naplníme zavařovací sklenice a sterilujeme 20 minut na 80 stupních. Náš tip: Výborné k masu připravenému na grilu.