

Pomazánka na topinky

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23743

Suroviny

Ingredience:

500 g rajčat

500 g paprik

2 cibule

3 stroužky česneku, já dávám více tak 6 ks

500 g dobré sekané (ne sojové)

200 g sýra - cihla

0,25 balíčku deka, důležité kvůli konzervaci

sůl, s ní už opatrně Deko je již slané

pepř, sladká a palivá paprika, ďábelské koření, čili atd., prostě koření dle vlastní chuti

150 g sádla nebo 100g oleje

Postup

Příprava:

Recept je opravdu jednoduchý a hlavně moc dobrý.

Vše semeleme na masovém strojku, přidáme koření a sádlo, vaříme asi 15 minut. Ve směsi se musí roztavit sýr. Musíme míchat, jinak se nám sýr přichytí na dno hrnce.

Teplou směs plníme do skleniček, uzavřeme a sterilizujeme 30 minut při 80 st.C.

Tato dávka vyjde zhruba na 5 skleniček 300 ml. Já většinou dělám z dvojité dávky.

V zimě je to lahůdka na topinky, zvlášť když do směsi dáte koření dle vlastní chuti. Jen upozorňuji, že se koření ještě ve směsi rozleží.

Doporučená příloha:

topinky