

Houbová směs na topinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

329 kalorií , **6 g** cukrů , **3 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: kaccka

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

Příprava

Na sádle necháme zesklovatět nakrájenou cibuli a česnek, přidáme nakrájené houby, rajčata, papriky a kostku masoxu. Za častého míchání dusíme pod pokličkou asi 20 minut. Před dokončením přidáme kečup, hořčici, sojovou omáčku a dochutíme. Topinky opečené nasucho potřeme česnekem a hořčicí, položíme plátky šunky, pokryjeme směsí a podáváme.

Ingredience

- 400 g čerstvých hub
- 200 g papriky
- 150 g rajčat
- 150 g cibule
- 1 palička česneku
- 2 lžíce kečupu
- 2 lžíce sojové omáčky
- 2 lžíce hořčice
- 1 kostka masoxu
- 200 g šunky
- 2 lžíce sádla
- pepř
- sůl

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Labužník, Návštěva, Rodina, Hlavní chod, Příloha, Pomazánka

