

Tatarská pikantní směs

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 1

3365 kalorií , **76 g** cukrů , **120 g** tuků , **77 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Bravčové a hovädzie mäso nahrubo pomelieme spolu s paprikami, rajčinami, cibuľou a cesnakom. Pridáme olej, mletú papriku, korenie, preosiatý nakladač a posekané feferónky. Varíme na miernom ohni 120minút, potom pridáme postrúhaný syr. Horúcou zmesou naplníme poháre a dobre uzavrieme a sterilizujeme 25 minút.

Tip k receptu

Tatárska pikantná zmes je vhodná na hrianky alebo len tak na čerstvý chlieb. Feferóniek dávame toľko, aby zmes bola príjemne pikantná.

Ingredience

- 500 g hovädzieho mletého masa
- 500 g vepřového mletého masa
- 1 kg červené papriky (kapie)
- 1 kg zralých rajčat
- 150 g paprik feferónek
- 5 větších cibuli
- 5-8 stroužků česneku
- 200 ml olivového oleje
- 1 lžička pepře mletého
- 1 lžička mleté sladké papriky
- 1 balení Nakladače na nakládání okurek
- 200 g strouhaného tvrdého sýra

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Pomazánka