

Cikánská omáčka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1315 kalorií , **3 g** cukrů , **135 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/cikanska-omacka>

Příprava

Nakrájíme si - slaninu na kostičky, papriku na proužky, cibuli na měsíčky, česnek na plátky, okurky na kolečka, žampiony na plátky. Na oleji orestujeme slaninu, pak k ní přidáme ostatní ingredience mimo okurek a vše restujeme do poloměkka. Na závěr přidáme prohrát i okurky.

Tip k receptu

Nejen že je tato omáčka výborná jako příloha k minutkovému masu, ale můžeme do ní již hotové maso přidat a prohrát.

Ingredience

- 15 dkg anglické slaniny nebo selské slaniny
- 2 cibule
- 2 papriky
- 2 stroužky česneku
- 1 konzerva krájených rajčat
- 4 sladkokyselé okurky
- 2 velké žampiony nebo 3 malé
- 1 lžíce kečupu
- sůl
- pepř
- olej

Kategorie

Česká, Finančně nenáročné, Maso, Rychlovka, Omáčka

