Výborná směs na tousty

Obtížnost:

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

882 kalorií , **110 g** cukrů , **0 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/vyborna-smes-na-tousty

Příprava

Všechnu zeleninu nakrájíme na malé kousky, dáme do velkého hrnce, osolíme, přidáme cukr a ocet a pod poklicí chvíli dusíme doměkka. Když je zelenina podušená, přidáme hovězí konzervu, všechno krátce promixujeme ponorným mixérem, přidáme lančmít, nakrájený na malinké kostičky, přilijeme olej a znovu vše povaříme asi 30-45 minut, až směs pěkně zhoustne, nezapomínáme stále míchat, aby se nám u dna nepřipalovalo. Když je přebytečná šťáva odpařená, směs vypneme a dáme do sklenic. Plné skleničky sterilujeme 25 minut při 85°C. Vychladlé uložíme.

Tip k receptu

Za ta léta, co směs vařím, jsme tousty dovedli k dokonalosti. Toustový chleba namažeme vrstvou směsi, naklademe na plech, na každý toustík dáme proužek libovější anglické slaniny, přidáme pár proužků cibule (lepší je červená) a posypeme nastrouhaným balkánským sýrem. Zapékáme asi 10-15 minut v troubě, až se sýr pěkně rozpustí. V zimě podáváme jako rychlou večeři s konvicí horkého čaje, ochuceného pomerančovým sirupem :o).

Ingredience

- 2 kg paprik
- 1 kg rajčat
- 5 cibulí
- 1-2 paličky česneku
- 1 konzerva hovězího ve vlastní štávě
- 1 konzerva drůbežího Luncheon Meatu
- 200 ml octa
- 150 g cukru krupice
- 2 lžíce soli
- 150 ml olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zavařeniny, Jídlo na každý den, Rodina, Svačinka