Houbový tatarák

sousedka Vyviálová

Ingredience

- 1,5 kg hub
- cibule — 10
- olej — 10 lžíce
- česnek — 12 stroužek
- 10 čajových lžiček sójové omáčky
- 2 rajské protlaky
- sůl — 2 lžíce
- 1 polévková lžíce sladké papriky
- ½ polévkové lžíce chilli papriky

Postup

Houby nakrájíme, povaříme v osolené vodě, necháme vychladnout a pomeleme na masovém strojku. Na oleji osmahneme na kostky nakrájenou cibuli, k ní přidáme zbylé ingredience kromě hub a za stálého míchání vaříme 5 minut. Pak přidáme houby, povaříme společně asi minutu a naplníme do sklenic. Zavíkujeme a sterilizujeme 10 minut. Mažeme na topinky.

Zdroj: cilka.eu