

HOUBOVÁ ČALAMÁDA



Suroviny:

- 1 kg pokrájených čerstvých hub
- 500 g cibule
- 3 ks červených paprik
- 3 ks loupaných rajčat na kostičky
- 200 g sladkého kečupu
- 4 stroužky česneku nakrájeného na plátky
- koření dle chuti
 - chilli papričky
 - provensálské koření
 - drcený kmín
 - pepř
 - sůl

Postup:

1. V hrnci se silným dnem zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme houby, papriku, loupaná rajčata nakrájená na kostičky a kečup.
2. Dochutíme česnekem, nadrobno nakrájenou chilli papričkou, provensálským kořením, solí a pepřem.
3. Chvilí podusíme a plníme do sklenic.
4. Sklenice zavaříme.
5. Hotová čalamáda se skvěle hodí na topinky.