



Ďábelská směs na topinky

Ingredience

mleté hovězí maso: **100 g**
červená paprika: **1 ks**
žlutá paprika: **1 ks**
cibule: **1 ks**
rajčatové pyré: **2 PL**
chilli paprička: **1 ks**
olej
sůl
pepř
tvrdý sýr
starší chléb

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Papriky zbavíme jádřinců a nakrájíme je na malé kostičky, cibuli a chilli papričku nakrájíme nadrobno. Na pánvi rozežřejeme trochu oleje, necháme na něm zesklovatět cibuli, přidáme chilli, mleté maso a necháme orestovat. Dále přidáme papriky, rajčatové pyré, osolíme, opeříme a dusíme asi 10 - 15...

Ďábelská směs na topinky - recept

Papriky zbavíme jádřinců a nakrájíme je na malé kostičky, cibuli a chilli papričku nakrájíme nadrobno. Na pánvi rozehtřejeme trochu oleje, necháme na něm zesklovatět cibuli, přidáme chilli, mleté maso a necháme orestovat. Dále přidáme papriky, rajčatové pyré, osolíme, opepříme a **dusíme asi 10 - 15 minut**.

Plátky chleba opečeme na oleji **z obou stran dozlatova**, rozprostřeme na ně směs a posypeme strouhaným sýrem.

Ďábelská směs na topinky se může servírovat i v "lehčí" variantě - na topinkách opečených nasucho v topinkovači.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí