

Houbová čalamáda

sousedka Vyviálová

Ingredience

- cibule — 1 kg
- 1 kg vyčištěných paprik
- 1 kg hub
- rajče — 1 kg
- cukr — 20 dkg
- sůl — 5 dkg
- olej — 2 dl
- ocet — 1 dl
- voda — 3 dl
- 2 dcl kečupu dle chuti

Postup

Cibuli a papriky nakrájíme na kolečka, houby na kousky. Smícháme se všemi ingrediencemi, kromě rajčat a vaříme 10 minut. Pak přidáme na kousky nakrájená rajčata, povaříme ještě minutu a směs naplníme do sklenic. Zavíkáme a sterilizujeme 10 minut.