

Pikantné hrianky s hlivou

Potrebuje:

- 250 g čerstvej hlivy
- 100 g feferónky
- 200 g zelenej papriky
- 200 g cibule
- 200 g oleja
- 50 g sladkokyslej uhorky
- 200 g patizónu alebo tekvice
- 100 g kečupu
- jablko
- cukor
- soľ
- hrianky z tmavého chleba
- cesnak

Príprava jedla:

Cibuľu pokrájame, speníme na oleji, pridáme na rezančeky pokrájanú papriku, zomletú hlivu a jemne nakrájané feferónky. Posolíme a dusíme do mäkka. Pridáme postrúhaný patizón (tekvicu), postrúhané jablko a ešte dusíme. Nakoniec vmiešame kečup a postrúhanú uhorku. Pripravíme hrianky, potrieme cesnakom a rozotrieme pikantnú hlivovú zmes.