

Pasta grzybowa

Składniki:

1,5 kg ugotowanych grzybów

0,5 kg marchewki

0,5 kg cebuli

3-4 ząbki czosnku

200 gram koncentratu pomidorowego

Sól

Pieprz

Papryka słodka i ostra (mielona)

Wykonanie:

Grzyby zmielić i usmażyć na patelni z niewielką ilością oleju. Marchewkę z cebulą drobno posiekać i usmażyć na patelni z niewielką ilością oleju do miękkości.

Połączyć wszystko, dodać koncentrat i przyprawy i smażyć jeszcze chwilę. Gorącą pastę przełożyć do słoiczków i pasteryzować przez 30 minut na wolnym ogniu.

