



Párková směs na topinky

Ingredience:

500 g Spišských párků Schneider
1 cibule
olej
1 PL červené papriky
8 rajčat
2 zelené papriky
3 PL rajčatového protlaku
sůl
špetka chilli koření

Postup:

Papriku omyjeme, zbavíme jadřinců a nakrájíme na čtverečky. Oloupanou [cibuli](#) nakrájíme na klínky, rajčata na čtvrtiny a párky na silnější kolečka.

Na oleji za stálého míchání orestujeme nejdříve cibuli a papriky. Až nám obojí zesklouatí vmícháme párky a rajčata. Směs dochutíme solí a chili. Vše prohříváme asi ještě 5 minut, aby nám zelenina změkla.

Pikantní párkovou směs se zeleninou rozdělíme na porce a podáváme na topince nebo samostatně s pečivem.

