

Bělolanýž na slanině

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bělolanýž 300 g
- slanina 100 g
- maďarská klobása 1 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Bělolanýže oloupeme a nakrájíme na 5 mm silné plátky
2. Slaninu nakrájíme na proužky, cibuli a klobásu na kolečka
3. Na pánvi rozškvaříme slaninu, přidáme cibuli, klobásu, bělolanýž a vše opékáme 10 minut, během přípravy pokrm mícháme a obracíme
4. Na závěr osolíme, opepříme
5. Hotovou směs přendáme na talíř, posypeme červenou paprikou a ozdobíme bylinkami, můžeme přidat feferonky a podáváme s chlebem nebo pečivem.

Poznámka:

Jedná se o starý pastýřský recept, známé je využití bělolanýže spíše jako koření do pokrmů. Nezkoušení houbaři mohou zaměnit bělolanýž za některý druh pestřeců, které jsou jedovaté!