

Dědova pikantní směs

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Anglická slanina 500 g
- Červená paprika 4 ks
- Česnek - menší palička 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Anglickou slaninu (libovější) pokrájíme na nudličky, dáme na rozpálenou teflonovou pánev a restujeme. Očištěné papriky pokrájíme na silnější nudličky a přihodíme ke slanině. Smažit můžeme společně od samého začátku, olej není třeba, slanina pustí restováním tuku dost. Česnek oloupeme, nastrouháme a nazávěr přidáme ke slanině s paprikou, krátce ještě vše společně orestujeme, dochutíme solí a pepřem a podáváme.

Výbornou přílohou jsou bramborové placky nebo brambory, čerstvé pečivo.