



ATLAS HUB 23. 12. 2011

Ryzec syrovinka /*Lactarius volemus*/

Klobouk 5 - 15 cm, bez hrbolku, nepásovaný, tvrdý, suchý, matný, v dospělosti často s rozpraskanou pokožkou, obvykle červenohnědý nebo oranžově...

■ Ryzec syrovinka - vzhled

Klobouk 5 - 15 cm, bez hrbolku, nepásovaný, tvrdý, suchý, matný, v dospělosti často s rozpraskanou pokožkou, obvykle červenohnědý nebo oranžově rezavý, někdy více do žluta. Lupeny jsou husté, krémové nebo nažloutlé, často se světle krémovým odstínem, na otlačených místech hnědnoucí.

Třeň 5 - 12 x 1 - 3 cm, plný, zpravidla hnědě červenavý.

Dužnina tvrdá, v klobouku bělavá až nažloutlá, na řezu získává špinavě hnědý odstín, ve třeni narezlá, s nápadnou slanečkovou vůní, chuť má nasládlou.

■ Ryzec syrovinka - výskyt

Ryzec syrovinka roste hojně v listnatých lesích, zejména v teplejších doubravách a bučinách, ale i v borech.

■ Ryzec syrovinka - vliv na zdraví

Houby nejsou vhodné pro malé děti, staré osoby a osoby dlouhodobě užívající některé léky.

■ Ryzec syrovinka - možnosti využití

Ryzec syrovinka je jedlý i zasyrova. Obvykle se peče v troubě, dá se také udit a nakládat do octa.

■ Ryzec syrovinka - recept

Houby na paprice

500 g hub
40 g slaniny
2 dl smetany
20 g hladké mouky
1 cibule
1 lžíce mleté červené papriky
kmín
sůl

Nakrájenou cibuli osmažíme na slanině, přidáme na větší kousky **nakrájené houby**, červenou papriku a rozdrcený kmín, osolíme a udusíme. Potom zaprášíme moukou, po 2 minutách odstavíme a zalijeme smetanou. Podáváme s těstovinami.