

# Recepty



## Býčí žlázy

Ingredience

býčí žlázy: **4** ks  
cibule: **1** ks  
sádlo: **1** PL  
anglická slanina: **100** g  
sladká paprika  
sušená šalvěj  
vývar  
sůl  
pepř  
mléko

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Býčí žlázy necháme namočené v mléce asi 30 minut, důkladně opereme ve vodě a osušíme papírovými utěrkami. Rozhřejeme si pánev, na které zpěníme...**

## Býčí žlázy - recept

Býčí žlázy necháme namočené v mléce asi 30 minut, důkladně opereme ve vodě a osušíme papírovými utěrkami.

Rozhřejeme si pánev, na které zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku. Jakmile zesklivatí, vložíme do pánve nakrájenou slaninu a zlehka ji orestujeme. Přidáme na plátky nakrájené býčí žlázy, které začnou pouštět vodu. Tu musíme všechnu vyvařit.

Býčí žlázy zaprášíme sladkou paprikou a trochou mouky. Orestujeme a zalijeme vývarem, dochutíme solí, pepřem a šalvějí. Přiklopíme pokličkou a dusíme asi 15 - 20 minut.

**Býčí žlázy** podáváme se štouchanými bramborami nebo rýží.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí