**Betyáros**

**Hozzávalók:**

* 20 dkg lebbencs tészta
* 20 dkg hungarikum gyulai kolbász
* 20 dkg vöröshagyma
* 30 dkg burgonya
* 15 dkg füstölt szalonna
* 6 gerezd fokhagyma
* őrölt fűszerpaprika, egész kömény, só

**Elkészítés:**

A kockára vágott füstölt szalonnát zsírjára sütjük az egész fűszerköménnyel, majd a 8 tojásos Família lebbencs tésztát hólyagosra pirítjuk.

A lebbencstésztát a zsiradékban hólyagosra pirítjuk. Hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát és a zúzott fokhagymát. Beletesszük a kolbászt és a burgonyát, sóval és paprikával ízesítünk és felöntjük vízzel. Kis kevergetés után készre főzzük.

Elkészítési idő: 60 perc

Nehézség: 3

**Séfünk tippje:** Szabad tűzön, bográcsban is elkészíthető.