

Bedly na bílém víně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- bedly 1000 g
- slanina 50 g
- bílé víno 1 dl
- olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Hlavičky bedel oloupeme a osmahneme z obou stran prudce na oleji
2. Pak je narovnáme do zapékačské misky vymazané máslem
3. Bedly osolíme a opepříme
4. Nožičky bedel a anglickou slaninu nakrájíme na malé kostičky a osmahneme na zbylém oleji
5. Podlijeme bílým vínem a povaříme
6. Tuto směs ochutíme ještě citrónovou šťávou a přelijeme přes hlavičky bedel
7. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi půl hodiny.