

Bedly po Plzeňsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- světlé pivo 8 lžíce
- polohrubá mouka 80 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hlavy bedel nebo plátky z velkých hub namáčíme do těstíčka, které jsme připravili z mouky, vejce a světlého piva
2. Namáčené kousky ihned vkládáme do rozpáleného tuku a smažíme po obou stranách asi po 6 minutách
3. Pak smažené houby necháme okapat z tuku, osolíme je a podáváme.