

Bagetky s volským okem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžička
- Vajec 8 ks
- Čerstvý koriandr , nasekaný 1 lžíce
- Francouzské bagetky 4 ks
- Lahůdková paštika 1 balení
- Dušená šunka 4 plátek
- Mrkev na tenké nudličky 2 ks
- Sójová omáčka (dle chuti) 1 ks
- Sůl (dle chuti) 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji opečte volská oka z vajec - z každého jednotlivě. Lehce je osolte a posypte koriandrem. Malé bagetky podélně rozřízněte a spodní díly namažte játrovkou. Navrch dejte po plátku šunky, mrkvové nudličky, zakápněte sójovou omáčkou a přidejte volská oka. Přiklopte horním dílem a ihned podívejte.