

Bedly na másle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Klobouky bedel (podle velikosti) 7 ks
- Hladká mouka na poprášení 1 ks
- Máslo na opečení 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Celozrnné bagety 4 ks
- Jarní cibulky 4 ks
- Nakládané feferonky 1 balení
- Nasekaná zelená petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Klobouky bedel očistíme, nakrájíme je na osminky, osolíme a poprášíme moukou. Na pánvi rozpustíme kousek másla a nakrájené klobouky bedel na něm opečeme z obou stran dozlatova. Bagety podélně rozřízneme, posypeme je očištěnou, nadrobno nakrájenou cibulkou a obložíme opečenými bedlami, které proložíme na plátky nakrájenými feferonkami a nasekanou petrželkou.