



## Smažené bedly

Ingredience

větší klobouky bedel: 4 ks

hladká mouka: 3 PL

vejce: 2 ks

strouhanka: 4 PL

sádlo: 1 PL

sůl

pepř

drcený

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Klobouky bedel očistíme, osolíme, opepříme, okmínujeme a obalíme v hladké mouce. Dále je obalíme ve vajíčku rozšlehaném se špetkou soli a ve strouhance. Na pánvi rozežřejeme sádlo a při střední teplotě bedly smažíme z obou stran dozlatova. Hotové smažené bedly odkládáme na ubrousek, který vysaje...**

## Smažené bedly - recept

**Klobouky bedel očistíme, osolíme, opepříme, okmínujeme a obalíme v hladké mouce. Dále je obalíme ve vajíčku rozšlehaném se špetkou soli a ve strouhance. Na pánvi rozežřejeme sádlo a při**

**střední teplotě** bedly smažíme z obou stran dozlatova. Hotové smažené bedly odkládáme na ubrousek, který vysaje přebytečný tuk.

**Smažené bedly** podáváme s čerstvým pečivem a zeleninou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí