

Bedly na víně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

534 kalorií , **0 g** cukrů , **55 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/bedly-na-vine>

Příprava

Houbám oloupeme kloboučky, větší rozkrojíme na dílky a na lžici oleje je krátce osmahneme. Opečené houby narovnáme do zapékací misky, osolíme je a opeříme.

Na lžici oleje orestujeme anglickou slaninu nakrájenou na malé kostičky, po chvíli zalijeme vínem, promícháme, necháme přejít var a vypneme. Opečenou slaninu s vínem nalijeme přes připravené bedly, misku vložíme do středně vyhřáté trouby a asi 20-25 minut necháme zapéct. Podáváme nejlépe bez přílohy, kdo na ní trvá, může přikusovat bagetu nebo čerstvý chléb.



Ingredience

- talíř bedel
- olej
- sůl a pepř podle chuti
- 100 g libové anglické slaniny
- 200 ml bílého vína

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Houby, Něco extra, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod