

Plněné hlavičky bedlí



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

195 kalorií , **1 g** cukrů , **12 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: heleen1

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-hlavicky-bedli>

Příprava

Vajíčko natvrdo a tvrdý sýr nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme měkký sýr, najemno nakrájenou cibuli, sůl, šunku a rozetřený česnek. Pro zajímavý vzhled můžeme přimíchat trošku pažitky. Hlavičky bedlí naplníme vzniklou směsí a obalíme v těstíčku z vajíčka, trošky mléka a polohrubé mouky. Smažíme zvolna na rozpáleném oleji.



Tip k receptu

Jako přílohu lze mít brambory se zeleninou nebo tatarskou omáčkou. Výborné jsou i s chlebem a okurkou.

Ingredience

- ✓ 1 vejce (uvařené natvrdo)
- ✓ 1 vejce (na obalování)
- ✓ 8 nerozvinutých hlaviček mladých bedlí
- ✓ 1 tavený sýr
- ✓ 5 plátků šunky
- ✓ kousek Eidamu nebo jiného tvrdého sýru
- ✓ 1 menší cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ troška mléka
- ✓ troška hladké mouky
- ✓ sůl
- ✓ pažitka (nemusí být)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně náročnější, Houby, Jídlo na každý den, Návštěva, Předkrm

