

Bagetky s volským okem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžička
- Vejce 8 ks
- Sůl 1 špetka
- Čerstvý koriandr, nasekaný 1 hrst
- Malé francouzské bagetky 4 ks
- Lahůdková paštika 1 balení
- Dušená šunka 4 plátek
- Mrkev, na tenké nudličky 2 ks
- Sojová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

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 sojovou omáčkou a přidejte volská oka. Přiklopte horním dílem a ihned podávejte.

