

# Dušené kedlubny s houbami



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**220** kalorií , **9 g** cukrů , **0 g** tuků , **17 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dusene-kedlubny-s-houbami>

## Příprava

Posekanú cibul'ú opražíme na oleji, pridáme pokrájany kaleráb a udusíme. Potom prisypeme huby udusené s mletým čiernym korením a so soľou, ochutíme citrónovou šťavou, prilejeme múku rozšľahanú v troche vody a chvíľu ešte dusíme.



### Tip k receptu

Podávame samostatne alebo s knedľou a klobásou.

## Ingredience

- ✓ 300 g kedlubnů
- ✓ 200 g čerstvých hřibů
- ✓ 100 ml olivového oleje
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžička citronové šťávy
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 cibule

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Houby, Rychlovka, Štíhlá slečna, Hlavní chod