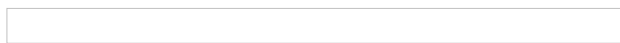


Dušené kedlubny se zakysanou smetanou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

688 kalorií , **0 g** cukrů , **65 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusene-kedlubny-se-zakysanou-smetanou>

Příprava

Kedlubny okrájíme, omyjeme a pak nakrájíme na tenčí nudličky. Vložíme do hrnce a zalijeme 200 ml vody. Vše osolíme a necháme pod pokličkou dusit do změknutí. Když kedlubny změknou, přebytečnou vodu slijeme a přidáme 3 lžíce másla. Zaprášíme hladkou moukou a osladíme podle chuti. Stačí jedna lžíce krystalového cukru. Pak přidáme 1 lžici octa a jako poslední zakysanou smetanu. Vše ještě dobře prohřejeme, posypeme najemno posekanou petrželkou a podáváme s vařeným bramborem nebo s bílým chlebem. Poznámka: Tento recept je zkopírován z mého profilu na www.maggi.cz

Ingredience

- 3 ks kedlubnů
- 3 lžíce másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 balení zakysané smetany
- ocet
- cukr
- sůl
- zelená petrželka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod