

Dušené ředkvičky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

661 kalorií , **1 g** cukrů , **60 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusene-redkvicky>

Příprava

Ředkvičky omyjeme a neloupeme. Nakrájíme je na tenká kolečka a osmahneme je spolu s nadrobno nakrájenou cibulí na másle. Trochu podlijeme, osolíme, okmínujeme a dusíme doměkka. Nakonec přidáme 4 rozšlehaná vejce. Zamícháme a necháme pokrm srazit. Posypeme nasekanou pažitkou a podáváme s chlebem.

Ingredience

- 5 svazků ředkviček
- 1 cibule
- 3 lžíce másla
- špetka soli
- troška kmína
- 4 vejce
- 1-2 lžíce pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Rodina, Příloha, Ostatní

