

Kedlubnové zelí



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

357 kalorií , 0 g cukrů , 28 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: vmveronika

Odkaz: <https://srecepty.cz/kedlubnove-zeli>

Příprava

Kedlubny oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme nastrouhané kedlubny, podlijeme vodou a dusíme asi 30-40 minut do měkka. Nakonec osolíme a dochutíme cukrem a octem. Pro zahuštění přidáme mouky a důkladně rozmícháme. Podáváme jako přílohu k masu.

Ingredience

- ✓ 4 kedlubny
- ✓ 1 cibuli
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžičku cukru krupice
- ✓ 1 lžíci octa
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 200 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročná, Zelenina, Vegetarián, Příloha

