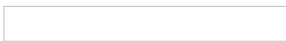


Kedlubny na kyselo



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 5

673 kalorií , **3 g** cukrů , **16 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/kedlubny-na-kyselo>

Příprava

Kedlubny očistíme, pár lepších listů oddělíme a spaříme. Očištěné kedlubny nakrájíme na nudličky a dáme vařit se solí, octem a pepřem. Spařené listy nakrájíme na nudličky a necháme na straně. Uděláme světlou olejovou jíšku, přidáme do měkkých kedluben, dochutíme citronovou šťávou, povaříme a dáme pokrájené kedlubnové listy. Dosolíme dle potřeby a podáváme s pečivem. Pozor!! Kedlubny použít normální, ne giganty.

Ingredience

- 5 kedluben
- lžička soli
- lžička pepře
- lžíce octa
- lžíce citronové šťávy
- lžíce oleje
- 1 manší šálek hladké mouky
- voda dle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Štíhlá slečna, Hlavní chod