

Kedlubny na smetaně



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

224 kalorií , **18 g** cukrů , **4 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Kedlubny oloupeme a nakrájíme na kostičky. Dáme do kastrolu, přidáme asi 2dl vody, sůl a podusíme skoro do měkka. Kedlubny zahustíme instantní jíškou a asi 3 minuty povaříme. Vmícháme smetanu ke šlehání a necháme přejít varem. Odstavené kedlubny dochutíme solí, cukrem a octem. Na zjemnění přidáme tenký plátek másla, ale nemusí být. Jako přílohu podáváme vařené brambory a vařené hovězí maso. Pro rychlejší přípravu lze maso nahradit vařenými vejci.

Ingredience

- ✓ 600 g kedluben
- ✓ 2 lžičky cukru krupice
- ✓ 3 lžíce instantní jíšky
- ✓ 1 plátek másla
- ✓ 2 dcl vody
- ✓ 1 dcl smetany ke šlehání
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička octa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod

