

# Kedlubny plněné drůbežím masem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**1436** kalorií , **0 g** cukrů , **91 g** tuků , **87 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kedlubny-plnene-drubezim-masem>

## Příprava

Maso nakrájíme na kostičky, přidáme kostičky anglické slaniny, podušené houby, osolíme, opeříme a na másle opečeme. Pak zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem, opeříme, osolíme, okořeníme muškátovým květem a povaříme. Do zahouštělé směsi vmícháme vajíčka, petrželku a zahustíme strouhankou. Nádivkou plníme vydlabané kedlubny předem podušené na másle, urovnáme do vymaštěné zapékací misky, podlijeme zbytkem vývaru a pečeme doměkka. Podáváme s brambory.

## Ingredience

- ✓ 8 ks kedlubnů
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 300 g pečeného drůbežího masa
- ✓ strouhaný muškátový ořech
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 lžíce strouhanky
- ✓ 1 lžíce sekané petrželky
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 50 g anglické slaniny
- ✓ 150 g dušených hub
- ✓ 1 šálek vývaru
- ✓ sůl
- ✓ pepř

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Něco extra, Rodina, Hlavní chod