

# Kedlubny plněné masem a houbami



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**26826** kalorií , **2401 g** cukrů , **164 g** tuků ,  
**1662 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

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

## Příprava

Kaleráby olúpeme a krátko povaríme v mierne posolenej vode. Vříšky z kalerábův zrežeme ešte pred varením. Potom z kalerábův vydlabeme vnútro, podlejeme ho vodou alebo vývarom a udusíme do mäkka. Z polovice masla a múky si pripravíme zápražku, celkom svetlú, zriedime a povaríme so smotanou alebo s mliekom a s vývarom z kalerábův. Keď je omáčka celkom hladká, pridáme mleté čierne korenie, kôru a šťavu z citróna vnútro kalerábův, dusené zomleté mäso, soľ, huby udusené na cibuli a trochu strúhanky. Touto plnkou naplníme kaleráby, vložíme ich do zapekacej misy, povrch posypeme strúhaným údeným syrom, pokvapkame maslom, priložíme vříšky a zapečíeme v rúre.



### Tip k receptu

Podávame s ryžou, zemiakmi a zeleninovým šalátom.

## Ingredience

- ✓ 250 g vepřového mletého dušeného masa
- ✓ 8 středně velkých kedluben
- ✓ 100 g másla
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 200 ml zakysané smetany
- ✓ 1 cibule
- ✓ 100 g čerstvých hřibů
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ 1 citrón
- ✓ 3 lžíce strouhanky
- ✓ 80 g uzeného strouhaného sýra
- ✓ sůl podle potřeby

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Podzim, Finančně nenáročné, Něco extra, Labužník, Hlavní chod