

Kedlubny se smetanou a uzeninou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

319 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/kedlubny-se-smetanou-a-uzeninou>

Příprava

Kedlubny oloupeme a nastroháme nahrubo. Mladé kedlubnové lístky nakrájíme na jemno. Do kastrolku dáme olej, přisypeme hladkou mouku a uděláme světlou jíšku. Zalijeme vodou, osolíme, opepríme a za stálého míchání přivedeme k varu. Vsypeme nastrohané kedlubny i s listy, okořeníme vegetou a asi 15 minut povaříme. Pak zahustíme smetanou a dochutíme octem, případně cukrem.

Tip k receptu

Podáváme s vařenými brambory, opečenou uzeninou a smaženým vejcem.

Ingredience

- 2 kedlubny
- 2 lžíce oleje
- 1 lžíce hladké mouky
- sůl
- pepř
- 1 lžička Vegety
- 200 ml sladké smetany
- jablečný ocet
- cukr krupice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka

