

Vařené kedlubny se sýrem



Obtížnost: □□□□□

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

934 kalorií , **30 g** cukrů , **63 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/varene-kedlubny-se-syrem>

Příprava

Kedlubny oloupeme a nakrájíme na plátky, poté povaříme v osolené vodě. Mezitím vmícháme 2 lžíce nasekané pažitky nebo petrželky spolu s nastrohanou nivou do másla. Pořádně promícháme. Kedlubny rozdělíme na talíře a na každou navršíme kopeček bylinkovo-sýrového másla. Podáváme s brambory.

Ingredience

- 1 kg kedlubnu
- špetka soli
- 2 lžíce pažitky
- 60 g másla
- 50 g Nivy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

