

Dušené kedlubny s pečeným párkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- větší kedluben 4 ks
- cibulka 1 ks
- špek 30 g
- malý pórek 1 ks
- olej 1 lžíce
- máslo 100 g
- smetana 30% 150 ml
- česnek větší stroužek 1 ks
- instantní světlá jíška 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- párek 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kedlubny oloupeme, opláchneme a pokrájíme na kostičky. Na stejné dílky pokrájíme špek, cibulku a pórek a orestujeme na rozehřátém oleji. Pak přidáme máslo, lehce podlijeme vodou a vše pod pokličkou dusíme doměkka.

Když jsou kedlubny měkké, přelijeme smetanou, směs promícháme a zahustíme instantní jíškou. Necháme povařit dokud vše nezhoustne. Dušené kedlubny dochutíme rozetřeným česnekem, špetkou soli a pepřem. Podáváme s opečenými párečky které opečeme na pánvi během dušení.