

Kedlubny se zakysanou smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kedluben velký 4 ks
- máslo 3 lžíce
- voda na podlití 3 lžíce
- sůl, pepř 1 špetka
- zakysaná smetana 3 balení

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kedlubny omyjeme, oloupeme na nastrouháme na hrubém struhadle. V hrnci na rozehřátém másle kedlubny podusíme doměkka. Během dušení dle potřeby podlijeme. Podušené kedlubny osolíme, opepříme a zahustíme zakysanou smetanou, ještě krátce prohřejeme a můžeme servírovat.