

Kedlubny plněné zeleninovým salátem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kedlubny 4 ks
- cherry rajčata 8 ks
- vejce 2 ks
- žlutá paprika 1.2 ks
- bílý jogurt 100 ml
- sojové klíčky 100 g
- sterilizovaná kukuřice 40 g
- řeřicha 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Papriku zbavenou jadřinců nakrájíme na jemné nudličky, rajčátky nakrájíme na čtvrtinky, oloupaná vejce nasekáme nadrobno
2. Kedlubny oloupáme a v horní polovině je vodorovně sřízneme, spodní část vydlabeme
3. Vnitřky kedluben nasekáme nadrobno a smícháme s paprikou, rajčátky, kukuřicí, klíčky, vejci a jogurtem
4. Salát dochutíme solí a pepřem, promícháme
5. Kedlubny naplníme připravenou salátovou směsí a dáme vychladit
6. Plněné kedlubny podáváme ozdobené čerstvou řeřichou.