

Kedlubny dušené s párkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kedlubny 8 ks
- párky 2 ks
- cibule 1 ks
- olej 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- sladká mletá paprika 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na oleji osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, poprášíme ji paprikou, promícháme
2. Přidáme kmín, očištěné a nastrohané kedlubny, mírně podlijeme vodou a dusíme asi 10 minut
3. V této fázi pokrm zaprášíme moukou, promícháme, znovu podlijeme vodou a povaříme doměkka
4. Nakonec přidáme na kolečka nakrájené párky, osolíme a vše prohřejeme.