

Dušená kedlubna s noky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- větší kedlubna 1 ks
- máslo 2 lžíce
- bramborové gnocchi 1 balení
- podle chuti citronová šťáva 1 ks
- trocha soli 1 ks
- cukr podle chuti 1 ks
- trocha drceného kmínu 1 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kedlubnu oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a potom nastrouháme na struhadle na plátky. Na lžíci másla kedlubnu orestujeme, poté zalijeme troškou vody a dusíme do změknutí.

Ochutíme solí, citronovou šťávou a drceným kmínem, případně podle chuti mírně přisladíme.

Gnocchi uvaříme v osolené vodě podle návodu. Než se uvaří, oloupeme jednu cibuli a nakrájíme ji na tenké proužky. Ty potom osmahneme do zhnědnutí na zbylé lžíci másla.

Uvažené gnocchi scedíme a promícháme s dušenou kedlubnou. Podáváme ozdobené osmaženou cibulkou.