

Kedlubnové placičky s jogurtovým dipem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- kedluben 300 g
- vejce 1 ks
- sýr ricotta 100 g
- špaldová celozrnná mouka 60 g
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- hladkolistá petrželka 0.5 hrst
- řepkový olej na smažení 10 g
- **K podávání na porci**
- bílý jogurt 70 g
- sůl 1 špetka
- česnek 1 stroužek
- petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Postup

1

Kedlubnu nastrouháme nahrubo a smícháme s vejcem, ricottou, moukou, osolíme, opeříme a přidáme nasekanou petrželku. Na rozpálený olej klademe pomocí lžíce placičky, které opékáme

dozlatova.

2

Podáváme s dipem z jogurtu, do kterého jsme prolisovali stroužek česneku a nasekali bylinky podle chuti.