

Dušené kedlubny se zakysanou smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- máslo 3 lžíce
- smetana zakysaná 1 kelímek
- ocet 1 ks
- sůl 1 ks
- kedlubna 3 ks
- mouka hladká 1 lžíce
- petrželka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kedlubny okrájíme, omyjeme a pak nakrájíme na tenčí nudličky. Vložíme do hrnce a zalijeme 200 ml vody. Vše osolíme a necháme pod pokličkou dusit do změknutí. Když kedlubny změknu, přebytečnou vodu slijeme a přidáme 3 lžíce másla. Zaprášíme hladkou moukou a osladíme podle chuti. Stačí jedna lžíce krystalového cukru.

Pak přidáme 1 lžici octa a jako poslední zakysanou smetanu. Vše ještě dobře prohřejeme, posypeme najemno posekanou petrželkou a podáváme s vařeným bramborem nebo s bílým chlebem.