Plněné kedlubny

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- kedlubna 4 ks
- olej 2 lžíce
- cibule 1 ks
- maso kuřecí 250 g
- rajčata 2 ks
- pasta tomatová 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sýr eidam 200 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kedlubny oloupeme a vydlabeme část dužiny ze středu, tak vznikne prostor pro náplň. Připravené kedlubny vložíme do zapékací misky překryjeme alobalem a dáme předpéct do trouby.
Na pánvi rozehřejeme olej a orestujeme cibulku. Přidáme kuřecí maso, které předem nakrájíme na malé kousky. K masu přidáme na kousky nakrájená rajčata, rajčatový protlak, prolisovaný česnek a celou směs dochutíme solí a pepřem.
Předpečené kedlubny plníme masovou směsí a vrátíme je na pár minut zpět do trouby dopéct. Pět minut před koncem pečení je posypeme nastrouhaným sýrem. Ihned podáváme buď samotné, nebo s

čerstvým pečivem.

Poznámka:

Kedlubny lze plnit také mletým masem, které smícháme s podušenými vnitřky kedluben.
Pro výraznější chuť můžeme přidat masox.