

Kedlubínky - Jana M.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Kedlubna 1 ks
- Brambory 1 ks
- Točený salám 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kedlubny nastrouhám na hrubém struhadle a dám do kastrolu vařit. Stačí jen lehce podlít vodou, protože kedlubny samy pustí šťávu, osolím a opepřím dle chuti.

Brambory oškrábu a dám běžně vařit ve vodě.

Gothaj (má výraznější chuť) nebo jiný podobný salám nakrájím na kostičky a osmahnu.

Když se brambory dovaří, sleju vodu, podle chuti je možné přidat kousek másla. Osamžený salám přidám ke kedlubnám (dle chuti je klidně možné je trošku zahustit, ale my to neděláme).

Je možné servírovat na talíři v úhledných hromádkách, ale u nás je nejoblíbenější způsob ten, že brambory na talíři zakryjeme vařenými kedlubnami. Brambory se pak můžou rozmačkat vidličkou, aby nasákly šťávu z kedluben. Sice to není tak úhledné, ale výborné. U nás bych to mohla vařit do prádelního hrnce našich babiček. :-))