

Dušené kedlubny s mrkví

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Kedlubna 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Vepřové maso 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Jíška 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Očištěné kedlubny a mrkev nakrájíme na stejnoměrné kostičky, stejně tak i maso (množství dle chuti), vložíme do tlakového hrnce, zalijeme dostatečným množstvím vody (aby bylo vše ponořené) a dusíme, aby vše změklo, ale nerozvařilo se. Až je vše měkké dochutíme solí a pepřem a zahustíme jíškou. Můžeme dozdobit i petrželkou. Podáváme s chlebem.

Poznámka:

Recept mám od své babičky a jelikož obě vaříme „podle oka“ neuvádím přesnější množství ani dobu dušení.