

# Kedlubnové zelí s těstovinami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 3

- Kedlubny 4 ks
- Cibule 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Těstoviny 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Cibuli oloupeme, nakrájíme na kostičky a na rozehřátém olivovém oleji pečeme dozlatova. Na opečenou cibulku dáme najemno nastrohané kedlubny, promícháme, zalijeme asi 300 ml vody, osolíme, opepříme a dusíme asi 25 minut. Hotové kedlubnové zelí podle chuti osolíme, promícháme a podáváme s těstovinami uvařenými podle návodu na obalu.