

Kedlubnová smetanová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velký kedluben 1 ks
- Velká cibule 1 ks
- Masový nebo zeleninový vývar 1 l
- Smetana 250 ml
- Olivový olej 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Polohrubá mouka 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku nakrájíme nadrobno a osmažíme na olivovém oleji. Kedluben si nastrouháme nahrubo na struhadle a přidáme na osmaženou cibulku, zalijeme masovým nebo zeleninovým vývarem a dusíme doměkka. Když máme kedlubny uvařené, osolíme je a přidáme cukr. V 1 dl smetany rozděláme mouku a vlijeme na kedlubny, krátce povaříme a nakonec ochutíme octem.