

Kedlubny dušené s mrkví

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mrkev 450 g
- mletý bílý pepř 1 ks
- petrželka 1 ks
- kedlubna 4 ks
- zeleninový vývar 1 ks
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- hladká mouka 1 lžička
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kedlubny, mrkev a cibuli očistíme. Mrkev a kedlubny nakrájíme na nudličky. Cibuli nasekáme nahrubo. Česnek oloupeme, prolisujeme a utřeme se solí.

Do kastrolu vlijeme vývar a přivedeme jej k varu. Vsypeme mrkev, kedlubny, cibuli a zeleninu podusíme. Když je zelenina měkká, zaprášíme ji moukou, ochutíme česnekem a okořeníme. Krátce ji povaříme a podle chuti případně osolíme.

Kedlubny dušené s mrkví hustě posypeme sekanou petrželkou a podáváme.

