

Dušené kedlubny se zakysanou smetanou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: EdithPiaf



Suroviny

Porce: 3

- kedlubny 3 ks
- máslo 3 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- zakysaná smetana 1 kelímek
- ocet 1 lžíce
- cukr 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- zelená petrželka 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kedlubny okrájíme, omyjeme a pak nakrájíme na tenčí nudličky. Vložíme do hrnce a zalijeme 200 ml vody.

Vše osolíme a necháme pod pokličkou dusit do změknutí. Když kedlubny změknou, přebytečnou vodu slijeme a přidáme 3 lžíce másla. Zaprášíme hladkou moukou a osladíme podle chuti.

Pak přidáme 1 lžici octa a jako poslední zakysanou smetanu.

Vše ještě dobře prohřejeme, posypeme nejemno posekanou petrželkou a podáváme s vařeným bramborem nebo s bílým chlebem.