

Kedlubnové zelí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kedlubny 600 g
- Cibule 1 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Voda, ocet, kmín 1 ks
- Cukr, sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Očištěné kedlubny nakrájíme na malé tenké nudličky nebo nastroháme na velkých okách struhadla. Zalijeme asi 150 ml teplé vody, osolíme, okmínujeme a vaříme do poloměkka. Na tuku si zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme zarovnanou lžici hladké mouky a necháme trochu zrůžovět. Takto připravenou jíšku přidáme do poloměkkyých kedluben. Dovaříme do měkka, dochutíme cukrem, octem a jestli je potřeba ještě dosolíme. Necháme asi 5 minut odležet a podáváme ke knedlíkům a masu, podobně jako zelí hlávkové a nebo kysané.