

Kedlubňáčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kedlubna 4 ks
- Brambory 3 ks
- Uzené maso 150 g
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej na smažení 2 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kedlubny a brambory oloupeme a nastrouháme nahrubo, chvíli necháme odležet a poté z nich vymačkáme přebytečnou vodu, kterou pustily.

Uzené maso můžeme nakrájet ostrým nožem na velmi drobné kousíčky .

Všechny suroviny dáme do větší misky a přidáme celé vejce, sůl, pepř a utřený česnek. Pořádně promícháme. Na závěr zahustíme hladkou moukou.

Do směsi můžeme přidat i čerstvě nasekané bylinky, na jaře např. mladé kopřivy. Kedlubňáčky tak

budou pikantnější.

V pánvi rozežřejeme vrstvu oleje(olej můžeme zaměnit za sádlo) a lžící nabíráme směs, kterou klademe do rozpáleného tuku. Ihned lehce rozpláceme.

Smažíme při mírné teplotě na vyšší vrstvě tuku dozlatova. Usmažené placky necháme okapat na papírových utěrkách.