Kedlubny na smetaně

Kategorie: Pokrmy

Autor: Suzannka

Suroviny

- Kedlubna 4 ks
- Máslo 3 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Cukr krupice 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Ocet 1 lžíce
- Zakysaná smetana 250 g
- Pažitka 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Kedlubny oloupeme a nakrájíme na nudličky. Dáme do kastrolu, osolíme a zalijeme 2 dl vody. Vaříme do poloměkka (asi 5 minut). Zcedíme vodu, dáme ke kedlubnám máslo a až se rozpustí, přidáme mouku. Společně krátce opražíme a znovu přilijeme asi 2 dl vody. Přidáme cukr, ocet (množství upravíme podle své chuti) a ještě chvilku povaříme. Pak přidáme smetanu a část drobně pokrájené petrželky, promícháme a chviličku necháme přejít varem. Na talíři posypeme zbytkem petrželky.