

Kedlubny na víně

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- kedlubna 500 g
- slanina 100 g
- cibule 1 ks
- jablka 1 ks
- brambory 1 ks
- chleba 100 g
- bílé víno 0.1 l
- cukr 1 lžička
- sůl 1 špetka
- kmín 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na drobně nakrájené slanině a kmínu dusíme kedlubny nakrájené na nudličky. Jablko, syrový brambor a tvrdý chléb roztrouháme, vmícháme do kedlubnů a vše zalijeme bílým vínem. Podle chuti osolíme, ocukrujeme a dochutíme. Podáváme ke zvěřině, pečenému králíku nebo sekané.