

Kedlubnové řízky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kedluben 4 ks
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 0.5 miska
- Hladká mouka 0.5 miska
- Sůl 1 špetka
- Zakysaná smetana 250 ml
- Česnek 1 stroužek
- Pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Kedlubny oloupeme, nakrájíme je asi na 1 cm silné plátky, které v osolené vodě uvaříme téměř doměkka. Necháme je vychladnout a potom je obalujeme v hladké mouce, v rozšlehaných vejcích se solí a nakonec ve strouhance. Na rozpáleném oleji nebo tuku je následně usmažíme dozlatova. Ze zakysané smetany připravíme omáčku tak, že do ní přidáme prolisovaný česnek, sůl, nasekanou pažitku a vše promícháme. Podáme s bramborovými hranolkami a omáčkou a obložené čerstvou zeleninou.