



## Dušené kedlubny

Ingredience

větší kedlubny: 2 ks

máslo: 1 PL

zakysaná smetana: 120 ml

cukr krupice: 1 KL

ocet: 1 KL

petrželová nať: 1 KL

sůl

pepř

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Kedlubny oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kostičky. Osolíme, v hrnci zalijeme vodou, ve které je povaříme doměkka. Vodu scedíme (ale nevytliváme), ke kedlubnám přidáme máslo, které v nich necháme rozpustit. Osladíme, opepříme, případně dosolíme, ochutíme octem, přidáme smetanu, nadrobno nakrájenou...**

## Dušené kedlubny - recept

Kedlubny oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kostičky. Osolíme, v hrnci zalijeme vodou, ve které je povaříme doměkka. Vodu scedíme (ale nevytliváme), ke kedlubnám přidáme máslo, které v nich

necháme rozpustit. Osladíme, opepříme, případně dosolíme, ochutíme octem, přidáme smetanu, nadrobno nakrájenou petrželovou nať a necháme už jen krátce přejít varem. Podle potřeby **zředíme vývarem s kedlubny**.

**Dušené kedlubny** podáváme k pečeným nebo vařeným bramborám, hodí se i jako příloha k masu.

Tip: Kedlubnová nať obsahuje mnoho prospěšných látek pro lidské zdraví, proto ji po důkladném omytí můžeme k dušeným kedlubnám také přidat.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí