

Kedlubny plněné masem a houbami

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

26826 kalorií , 2401 g cukrů , 164 g tuků ,
1662 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kedlubny-plnene-masem-a-houbami>

Příprava

Kaleráby olúpeme a krátko povaríme v mierne posolenej vode. Vršky z kalerábov zrežeme ešte pred varením. Potom z kalerábov vydlabeme vnútro, podlejeme ho vodou alebo vývarom a udusíme do mäkka. Z polovice masla a múky si pripravíme zápražku, celkom svetlú, zriedime a povaríme so smotanou alebo s mliekom a s vývarom z kalerábov. Keď je omáčka celkom hladká, pridáme mleté čierne korenie, kôru a šťavu z citróna vnútro kalerábov, dusené zomleté mäso, soľ, huby udusené na cibuli a trochu strúhanky. Touto plnkou naplníme kaleráby, vložíme ich do zapekacej misy, povrch posypeme strúhaným údeným syrom, pokvapkame maslom, priložíme vršky a zapečieme v rúre.

Tip k receptu

Podávame s ryžou, zemiakmi a zeleninovým šalátom.

Ingredience

- 250 g vepřového mletého dušeného masa
- 8 středně velkých kedluben
- 100 g másla
- 50 g hladké mouky
- 200 ml zakysané smetany
- 1 cibule
- 100 g čerstvých hřibů
- troška mletého pepře
- 1 citrón
- 3 lžíce strouhanky
- 80 g uzeného strouhaného sýra
- sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Podzim, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Hlavní chod