Kedlubny plněné drůbežím masem

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **4**

1436 kalorií , **0 g** cukrů , **91 g** tuků , **87 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: https://srecepty.cz/kedlubny-plnene-drubezim-masem

Příprava

Maso nakrájíme na kostičky, přidáme kostičky anglické slaniny, podušené houby, osolíme, opepříme a na másla opečeme. Pak zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem, opepříme, osolíme, okořeníme muškátovým květem a povaříme. Do zahoustlé směsi vmícháme vajíčka, petrželku a zahustíme strouhankou. Nádivkou plníme vydlabané kedlubny předem podušené na másle, urovnáme do vymaštěné zapékací misky, podlijeme zbytkem vývaru a pečeme doměkka. Podáváme s brambory.

Ingredience

- 8 ks kedlubnů
- 50 g másla
- 1 cibule
- 300 g pečeného drůbežího masa
- strouhaný muškátový ořech
- 2 vejce
- 2 lžíce strouhanky
- 1 lžíce sekané petrželky
- 1 lžíce hladké mouky
- 50 g anglické slaniny
- 150 g dušených hub
- 1 šálek vývaru
- sůl
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Něco extra, Rodina, Hlavní chod