

Dušené kedlubny s jogurtem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Pokrájenou cibuli nadrobno zpěníme na oleji, přidáme nakrájené kedlubny, okořeníme, osolíme, podlijeme a podusíme. Zalijeme jogurtem rozšlehaným s vodou a moukou a poté ještě chvíli povaříme. Posypeme pažitkou a podáváme s vařeným bramborem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 104 g
- **Kedlubna** - 640 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Pažitka** - 8 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3% 150 g** - 280 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Provensálské koření 15 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 60 g
- **Špaldová mouka hladká 1 kg** - 40 g
- **Chilli papričky drcené 8 g** - 4 g

