

Smažené kedlubny

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

2 ks	větší kedlubna
	strouhanka
2 ks	vajíčko
	hladká mouka
	olej na smažení
	sůl
	pepř



Postup přípravy

Kedlubny oloupeme a nakrájíme na zhruba 1 cm silná kolečka. Vložíme do vroucí vody a vaříme asi 10 minut. Poté kedlubny z vody vyjmeme a necháme je vychladnout. Obalíme v mouce, v osoleném a opepřeném vajíčku a strouhance. Smažíme na oleji dozlatova.

Ke smaženým kedlubnám podáváme například vařené brambory. Skvěle se k nim hodí jogurtový dip. Recept najdete [ZDE](#). Vhodná je také domácí majonéza, recept naleznete [ZDE](#)