

Kedlubny plněné zeleninou a kuřecím masem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kedlubny
400 g kuřecích řízků
sůl
pepř
100 g žampionů
100 g mrkve
100 g fazolek
1 lžíce oleje
250 ml smetany
1 kelímek čerstvého sýra
sekaná petrželka
125 ml zeleninového vývaru

Postup

Kedlubny oloupeme a vydlabeme. Dužinu nakrájíme na kostičky a blanšírujeme. Řízky nakrájíme na kostičky a okořeníme. Houby a zeleninu očistíme a posekáme. V Maso opečeme na rozpáleném oleji. Přidáme houby, zeleninu a krátce osmahneme. Vmícháme 100ml smetany a 1 lžici sýra. Zahříváme, dokud se sýr neroztaví. Přidáme petrželku. Směsí naplníme kedlubny.

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Kedlubny, dužinu a vývar dáme do formy.

Pečeme 25 minut.

Vývar a kedlubnové kostičky rozmixujeme se zbytkem smetany a čerstvého sýra. Podáváme k plněným kedlubnám.