

Kedlubnová omáčka

Suroviny:

- **1 velký nebo 2 menší kedlubny**
- **Plnotučné mléko**
- **Hladká mouka na zahuštění – asi 2 lžíce**
- **Cibule**
- **Olej**
- **Ocet, cukr na dochucení, sůl**

Cibuli nakrájíme na kostičky a zpěníme na troše oleje. Přidáme nastrouhaný kedluben, podlijeme trochou vody a dusíme asi 15 minut pod pokličkou. Mezitím si v mléce rozmícháme mouku. Mléko s moukou vlijeme do hrnce s kedlubnem a provaříme. Nakonec vše dochutíme octem a solí. My jsme podávali s bramborem.

