

Bramborový knedlík s vejcem a uzeným



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 1

639 kalorií , 0 g cukrů , 39 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-knedlik-s-vejcem-a-uzenym>

Příprava

Uvařené uzené maso pomeleme na masovém mlýnku. Polovinu menší cibule oloupeme, nakrájíme na drobno a knedlíky na malé kostičky. V teflonové pánvi na rozehřátém oleji usmažíme nakrájenou cibuli do růžova, přidáme mleté uzené maso, prohřejeme a poté přidáme nakrájené knedlíky.

Promícháme a směs na pánvi prohřejeme. V misce rozšleháme vejce, osolíme, opepříme dle chuti a vylijeme do pánve. Směs mícháme tak dlouho, dokud vejce neztuhnou.

Ingredience

- ✓ 150 g vařených bramborových knedlíků
- ✓ 100 g uzeného masa
- ✓ 1/2 menší cibule
- ✓ sůl
- ✓ mletý pepř
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 lžičce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Klasika, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

