

Chléb s knedlíkem a vejci



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

1134 kalorií , **1 g** cukrů , **112 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/chleb-s-knedlikem-a-vejci>

Příprava

Starší krajíce chleba a plátky knedlíku nakrájíme na kostky. Pažitku omyjeme a nakrájíme nadrobno. Vejce rozklepneme do misky, přidáme sůl, pepř, metličkou rozšleháme a nakonec přidáme nakrájenou pažitku. V teflonové pánvi rozehřejeme olej, přidáme nakrájený chleba a knedlíky a chvíli opékáme. Poté zalijeme rozšlehanými vejci a mícháme tak dlouho, dokud vejce neztuhnou. Směs rozdělíme na talíře a ihned podáváme.

Ingredience

- 2 krajíce chleba
- 2 plátky houskového knedlíku
- 5 vajec
- 6 lžic slunečnicového oleje
- troška pepře
- špetka soli
- 1 lžička pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

