

Citronovo-masové knedličky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1250 kalorií , **1 g** cukrů , **28 g** tuků , **74 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronovo-masove-knedlicky>

Příprava

Do misky dáme maso, vejce, na kostky nakrájený chléb, prolisovaný česnek, citrónovou šťávu a kůru, osolíme a opepříme. Promícháme (nejlépe rukama). Tvarujeme malé kuličky, které smažíme po všech stranách na oleji.

Tip k receptu

Na talíři můžeme posypat strouhaným tvrdým sýrem. Výborné s čerstvou nakrájenou zeleninou.

Ingredience

- 200 g hovězího mletého masa
- 1 vejce
- 1 citrón
- 5 stroužků česneku
- 200 g strouhanky
- 1/2 lžičky soli
- 1/4 lžičky pepře
- 1 plátek celozrnného chleba

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Klasika, Návštěva, Svačinka