

Játrové knedlíčky do polévky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

819 kalorií , **0 g** cukrů , **35 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/jatrove-knedlicky-do-polevky>

Příprava

Játra rozmixujeme do kaše. Cibuli nasekáme nadrobno a stroužek česneku prolisujeme. Do misky vložíme játra, cibuli, česnek, máslo, vejíčko, majoránku, sůl a pepř a vše dobře zamícháme. Přidáme strouhanku tak, aby vniklo husté těstíčko. Vezmeme si velkou lžící a tvoříme knedlíčky. Vložíme je do vařící polívky a vaříme cca 7-10 minut

Tip k receptu

Pokud nechceme játra mixovat, stačí, když je na prkénku utřeme do kaše pomocí velkého nože. Do knedlíčků můžeme přidat i najemno nasekanou pažitku, nebo jiné bylinky.

Ingredience

- 1 vejce
- 100 g jater
- 1 menší cibule
- 2 lžíce másla
- sůl
- pepř
- majoránka
- 1 stroužek česneku
- 100 g strouhanky

Kategorie

Česká, Pomocné recepty

