

# Játrový knedlík Luky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1046** kalorií , **0 g** cukrů , **27 g** tuků , **69 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jatrovy-knedlik-luky>

## Příprava

Rohlíky nakrájíme na kostky a přidáme nahrubo nakrájená kuřecí játra /syrová/, vejce, sádlo, prolisovaný česnek, sůl, pepř a majoránku. Promícháme. Hmotu naplníme do folie na tlačenu /zvolte menší průměr/. Nejprve zavážeme pevně jeden konec naplníme a šňurkou zavážeme druhý konec. Válečky vložíme do osolené vroucí vody a vaříme asi 30 minut. Teplý knedlík podáváme s masem a zelím a studený můžeme podávat k večeři se zeleninovým salátem.

## Ingredience

- ✓ 4 rohlíky
- ✓ 200 g kuřecích jater
- ✓ 3 vejce
- ✓ palička česneku
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka majoránky
- ✓ 1 lžíce sádla

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Příloha