

# Játrový knedlík s hlívou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

2035 kalorií , 1 g cukrů , 64 g tuků , 155 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/jatrovy-knedlik-s-hlivou>

## Příprava

K pokrájeným rohlíkům přidáme kuřecí játra, šunkový salám, na kousky nakrájenou hlívu, vejce, olej, prolisovaný česnek a ochutíme solí, pepřem, grilovacím kořením a majoránkou. Vše lehce promícháme a směsí naplníme salámové fólie, které na koncích pevně uzavřeme potravinářským provázkem. V osolené vodě vaříme cca 30 min. Uvařený knedlík vyjmeme z fólie, nakrájíme na plátky a podáváme se zelím. Lze podávat i studený s pažitkou a zeleninovou oblohou.

## Ingredience

- 8 rohlíků nakrájených na kostky
- 400-500 g kuřecích jater
- 150 g šunky nebo šunkového salámu (na širší nudličky)
- 200 g Hlívy ústřičné
- 1 palička česneku
- 6 vajec
- 1 lžíce olivového oleje
- majoránka
- grilovací koření
- pepř
- sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Příloha