

Knedlíčkové špízy



Obtížnost:     

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

603 kalorií , 0 g cukrů , 60 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/knedlickove-spizy>

Příprava

Když připravujeme bramborové nebo houskové knedlíky, z části hmoty si připravíme i malé knedlíčky. Pokud jsme tak nepostupovali, tak stačí vzít pár plátků bramborových a pár plátků houskových knedlíků a nakrájet je na kostky - cca po 20 ks od každého. Každý kousek obalíme kousem anglické (či jiné) slaniny a napícháme je po 5 ks na jehlu. Pak je prudce smažíme v rozpáleném oleji. Podáváme se salátem - nejlépe s listovým.



Tip k receptu

Tyto špízky můžeme ještě proložit i plátky žampionů či kapií.



Ingredience

- ✓ 20 bramborových knedlíčků
- ✓ 20 houskových knedlíčků
- ✓ 15 dkg anglické slaniny
- ✓ 30 ml olivového oleje

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Hlavní chod