

Slaninové knedlíčky s petrželkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 25min , Porce: 5

524 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 17 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/slaninove-knedlicky-s-petrzelkou>

Příprava

Anglickou slaninu pokojové teploty, vejce a sušenou petrželku rozmixujeme společně se solí, mletým pepřem a škrobem. Směs přendáme do misky, přidáme strouhanku a vařečkou řádně promícháme. Poté rukou ještě prohněteme a utvoříme bochánek. Odebíráme z něj malé kousky slaninové směsi a tvarujeme malé knedlíčky. Vkládáme je do polévky dle vlastního výběru. Jakmile knedlíčky vyplavou, tak je povaříme ještě 3 minuty.

Ingredience

- ✓ 60 g anglické slaniny
- ✓ 1 vejce
- ✓ 2 lžičky sušené petrželky
- ✓ 1/4 lžičky soli
- ✓ 1/4 lžičky mletého černého pepře
- ✓ 1 lžíce kukuřičného škrobu
- ✓ 40 g jemné strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Pomocné recepty

