

# Špekové knedlíky s česnekem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 25 min  
Celkový čas: 1 h 25 min , Porce: 6

**2984** kalorií , **1 g** cukrů , **109 g** tuků , **98 g** bílkovin

**Autor:** karkolka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/spekove-knedliky-s-cesnekem>

## Příprava

Drobně nakrájenou slaninu zpěníme, přidáme na kostičky nakrájené žemle, osmahneme a dáme do mísy. Přelijeme osolenými vejci rozšlehanými s mlékem a necháme chvíli vsáknout. Promícháme s moukou a česnekovými stvoly, prohněteme a necháme 10 minut stát. Pak zamícháme a tvoříme malé, kulaté knedlíky (průměr 6-7 cm). Vaříme v osolené vodě 15 - 20 minut. Uvařené knedlíky natrháme vidličkou a podáváme ke špenátu, nebo ke kyselému zelí.

## Ingredience

- ✓ 8 housek
- ✓ 8 nasekaných česnekových stvolů
- ✓ 200 g anglické slaniny
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1/4 l mléka
- ✓ 200 g hrubé mouky
- ✓ sůl

## Kategorie

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