

# Špekové knedlíky



**Obtížnost:** □□□□□

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

**1939** kalorií , **1 g** cukrů , **29 g** tuků , **68 g** bílkovin

**Autor:** Jakub Vojtěch

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

## Příprava

V míse smícháme všechny suroviny. Přidáme na sádle do růžova osmaženou cibulku, směs dobře promícháme a necháme chvíli odpočinout.

Z těsta utvoříme kuličky o průměru asi 6 cm a vaříme je ve vroucí vodě asi 30 minut. Hotové knedlíky roztrhneme vidličkou, omastíme rozehřátým špekem a podáváme jako přílohu nebo se zelím.

## Ingredience

- 6 rohlíků
- 1 hrnek uzeného masa nakrájeného na kostičky
- 1 cibule
- 4 vejce
- 1 hrnek mléka
- sůl
- pepř
- 1 lžíce sádla
- špek na omaštění
- 1,5 hrnku hrubé mouky

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha

