

Špekové knedlíky



Obtížnost:

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

2369 kalorií , **1 g** cukrů , **30 g** tuků , **80 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
- ✓ 1,5 hrnků hrubé mouky
- ✓ 1 hrnek uzeného masa nakrájeného na kostičky
- ✓ 1 cibule
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 hrnek mléka
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 lžice sádla
- ✓ špek na omaštění

Kategorie

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

