

Játrové knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 1 stroužek
- játra 200 g
- majoránka 1 špetka
- strouhanka 3 lžíce
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Játra pomeleme, přidáme pepř, majoránku, prolisovaný česnek, vejce, sůl, nasekanou petrželku a vše dobře vidličkou rozšleháme.

Do rozšlehané směsi přidáme po částech strouhanku, zahustíme a necháme asi 5 minut odpočinout. Vznikne tuhší těstíčko, které přes cedník na halušky lžičkou protlačujeme do polévky. Knedlíčky v polévce 10 minut povaříme.

Aby jsme měli jistotu že se knedlíčky nerozvaří, zkusíme nejprve kousek těstíčka vhodit do polévky. Když vyplave vcelku, zavaříme ostatní. Pokud se rozvaří, přidáme do těstíčka ještě trochu strouhanky. Těstíčko můžeme taky vykrajovat lžičkou a vhazovat do polévky.