

Masové knedlíčky se smetanou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí maso 250 g
- vepřové maso 250 g
- bílý chleba 40 g
- máslo 20 g
- zakysaná smetana 2 dl
- olej 4 lžíce
- cibule 0.5 ks
- hladká mouka 0.5 hrnek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- mléko 1 lžíce
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Bílý chléb nakrájený na plátky pokapeme mlékem a necháme prosáknout
2. Maso nakrájíme na kostky, umeleme, pak umeleme vymačkaný chléb a promícháme s jemně nakrájenou, na másle zpěněnou cibulí
3. Osolíme a opepříme
4. Ze směsi uděláme malé knedlíčky, obalíme je v hladké mouce a opečeme po všech stranách na

oleji

5. Masové kuličky zalijeme kysanou smetanou a podusíme je pod pokličkou

6. Před podáváním posypeme nasekanou petrželkou.