

Játrové knedlíčky mé babičky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- kuřecí játra 300 g
- strouhanka 1 ks
- majoránka 1 ks
- česnek 4 stroužek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvaříme si dobrý a silný kuřecí vývar. Jater dáme podle množství polévky.

Játra rozmixujeme i s česnekem. Přidáme majoránku, sůl, žloutek a podle potřeby hmotu zahustíme strouhankou. Z hmoty tvarujeme knedlíčky a zavaříme do polévky.

Polévku s játrovými knedlíčky ochutíme a přidáme pokrájenou petrželku. Podáváme teplé.