

Játrové knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pepř mletý 1 ks
- vejce 1 ks
- strouhanka 100 g
- sůl 1 ks
- játra vepřová 100 g
- máslo 30 g
- česnek 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Toto jsou klasické játrové knedlíčky, používané v naší oblíbené polévce.

Rozpustíme si máslo a to si utřeme dohromady se solí a vejcem. K tomu pak přidáme namixovaná játra, co nejjemnější strouhanku, česnek a pepř. Smícháme dohromady s ještě troškou najemno nasekané pažitky a petrželky. Vytvarujeme si malé knedlíčky.

Játrové knedlíčky se vaří přímo v polévce po dobu přibližně 10 minut.