

Výborné játrové knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- vegeta 1 lžice
- mleté nové koření 1 ks
- strouhanka 1 ks
- muškátový květ 1 špetka
- mletý barevný pepř 1 špetka
- česnek 3 stroužek
- majoránka 1 špetka
- hovězí maso 200 g
- kuřecí játra 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí játra s hovězím masem velmi jemně rozmixujeme. Do hmoty přidáme vejce, mletý barevný pepř, lisovaný česnek, majoránku, mleté nové koření, muškátový květ, vegetu a nakonec přidáváme strouhanku na zahuštění.

Ze směsi tvarujeme játrové knedlíčky, které zaváříme stranou nebo přímo ve vývaru. Játrové knedlíčky zaváříme minimálně 20 minut, ale záleží na velikosti knedlíčků.

Výborné játrové knedlíčky podáváme v polévce.