

Pikantní vepřové knedlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté vepřové maso 200 g
- Žloutky 2 ks
- Mléko 2.5 dl
- Strouhanka 5 lžíce
- Mletá sladká paprika 2 lžička
- Mleté chilli 1 špetka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Olej na pečení 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Uvařené a odkapané fazole nasypeme do mísy, přelijte je prochladlým vývarem ochuceným cukrem, octem, mletou paprikou, pepřem a solí a důkladně promíchejte.
2. Přijdete drobně nakrájenou cibulku, protlak a chilli papričku nakrájenou na drobná kolečka, opět dobře promíchejte a salát nechte v chladu odležet nejméně 2 hodiny.
3. Strouhanku zalijte mlékem a nechte nasáknout. V míse smíchejte mleté maso se žloutky, přidejte strouhanku namočenou v mléce, osolte, opepřete, ochuťte mletou paprikou a chilli a dobře promíchejte. Směs nechte nejméně 15 minut odpočinout v chladu, pak ji rozdělte na malé kousky a

utvořte z nich v dlaních knedlíčky.

4. Knedlíčky vložte do pánve s rozehřátým olejem a opečte je ze všech stran dozlatova.

5. Na talíř připravte salát a na něj vložte opečené knedlíčky.

Poznámka:

2 hodiny odležení