

Smažené knedlíčky z mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mleté maso 600 g
- Strouhanka 50 g
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Glutasol 1 lžička
- Kuřecí bujón 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Mleté maso smícháme se zvlhčenou strouhankou, přidáme sójovou omáčku, nakrájenou cibuli, utřený česnek, glutasol a sůl. Dobře promícháme a vytvořené malé knedlíčky osmažíme na sádle. K tomu podáváme omáčku uvařenou tak, že na másle osmahneme cibuli a česnek, přidáme sójovou omáčku, kuřecí bujón, zázvor, glutasol, cukr, sůl, ocet a škrobovou moučku rozmíchanou v troše studené vody.