

Játrové knedlíčky z paštiky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- majoránka 2 lžička
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- větší játrová paštika 1 plechovka
- strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Játrovou paštiku vyjmeme z konzervy, rozklepneme jedno vejce, přidáme majoránku, pepř, sůl a strouhanku. Utvoříme pevnější hmotu. Podle potřeby přidáme vejce. Podle chuti můžeme přidat majoránku.

Z hmoty utvoříme játrové knedlíčky, které dáme na necelých 5 minut povařit v polévce. A máme hotovo.