

Noky z vepřových jater



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 2

916 kalorií , **0 g** cukrů , **32 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/noky-z-veprovych-jater>

Příprava

Očištěná játra naškrábeme nožem, smícháme s masem a namočeným rohlíkem, přidáme vejce, sůl, pepř, špetku majoránky a zahustíme strouhankou na mírně tuhou masu. Lžičkou vykrajujeme noky a vaříme v mírně osolené vodě cca 20 až 25 minut.

Ingredience

- 150 g jater
- 100 g mletého vepřového masa
- 1 rohlík
- 3 lžíce hrubé mouky
- 6 lžic vody
- 1 lžička soli
- troška pepře
- 1 slepičí vejce
- 2-3 lžíce strouhanky
- špetka majoránky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Hlavní chod

