

Knedlíky ze smažených rohlíků



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

681 kalorií , **0 g** cukrů , **34 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/knedliky-ze-smazenych-rohliku>

Příprava

Na přípravu knedlíků jsou nejvhodnější rohlíky staré 2 - 3 dny. Rohlíky na prkénku nakrájíme na malé kostičky. Do teflonové pánve dáme 2 lžíce slunečnicového oleje, rozežřejeme ho a přidáme nakrájené rohlíky. Opékáme je pomalu do červena. Brambory oškrábeme, omyjeme a nastrouháme na kaši, kterou promícháme s vejcem. Ke směsi přidáme osmažené kostičky a promícháme. Rukou tvarujeme malé knedlíky, které vaříme v páře po dobu 15 minut. Knedlíky ze smažených rohlíků podáváme k dušenému zelí nebo k omáčkovým pokrmům.

Ingredience

- 2 starší rohlíky
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 200 g syrových brambor
- 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha

