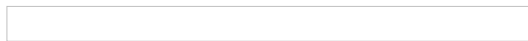


Krupicový knedlík s uzeným masem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

1268 kalorií , **0 g** cukrů , **78 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: tepito

Odkaz: <https://srecepty.cz/krupicovy-knedlik-s-uzenym-masem>

Příprava

Tuk utřeme s vejci a žloutkem, vmícháme krupici, usekané maso, sůl a sekanou petrželku. Z dobře promíchaného těsta tvoříme na prkénku posypaného strouhankou knedlíčky ve velikosti švestkových a vhadujeme je do vařící vody. Vaříme 20 min mírným varem. Zcezené knedlíčky pokapeme máslem a podáváme s hl.salátem.

Ingredience

- 80 g másla
- 2 slepičí vejce
- 1 šálek krupice
- 1 žloutek
- 200 g uzeného masa
- špetka soli
- 1 lžíce petržele

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod