

# Játrové knedlíčky do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- hladká mouka 2 lžička
- dětská krupice 2 lžička
- vepřová játra 3 kostka
- vejce 1 ks
- česnek 1 stroužek
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- majoránka 1 ks
- cibule 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- strouhanka 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Játra pomeleme. Já si pomletá játra ukládám do nádoby na led a pak si vyklepnu tři kostičky, ze kterých připravím knedlíčky. Česnek prolisujeme nebo nastrouháme na jemném struhadle. Trochu cibule nakrájíme nadrobno.

Přidáme prolisovaný česnek, nakrájenou cibuli, majoránku, sůl, pepř, menší vejce, dětskou krupici, hladkou mouku a podle potřeby strouhanku, protože ta to zahustí. Vše smícháme dohromady.

Můžeme dělat kuličky, případně trháme lžičkou rovnou do polévky.

Játrové knedlíčky podáváme podle chuti do polévce.