



## Játrové knedlíčky z kuřecích jater

Ingredience

kuřecí játra: **200 g**  
stroužky česneku: **2 ks**  
menší cibule: **1 ks**  
vejce: **1 ks**  
máslo: **1 PL**  
sůl  
pepř  
majoránka  
strouhanka

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Kuřecí játra omyjeme pod tekoucí vodou, očistíme, naškrábeme nožem nebo rozmixujeme. Přidáme nastrouhaný česnek, nadrobno nakrájenou cibuli, vejce, sůl, pepř a majoránku dle chuti. Strouhanku přidáváme po troškách podle potřeby, kdyby byla směs příliš mazlavá. Máslo přidáváme jen pokud děláme větší...**

## Játrové knedlíčky z kuřecích jater - recept

Kuřecí játra omyjeme pod tekoucí vodou, očistíme, naškrábeme nožem nebo rozmixujeme. Přidáme nastrouhaný česnek, nadrobno nakrájenou cibuli, vejce, sůl, pepř a majoránku dle chuti. Strouhanku přidáváme po troškách podle potřeby, kdyby byla směs příliš mazlavá. Máslo přidáváme jen pokud děláme větší knedlíčky, ty jsou bez tuku tužší. Malé knedlíčky máslo nepotřebují. Po zapracování všech ingrediencí tvoříme játrové knedlíčky, které uvaříme ve vroucí vodě a až uvařené přidáme do polévky.

**Játrové knedlíčky z kuřecích jater** se hodí hlavně do kuřecích a hovězích vývarů.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí