

Knedle za supu



Sastojci

Potrebno je:

- 60 g griza
- 2 jajeta
- 1 kašika masti
- malo soli

Priprema

U tanjir penasto umutiti kašiku masti. Dodati 2 žumanceta, griz, vrlo malo soli i cvrsto ulupani sneg od 2 belanceta, pa sve dobro izmešati. Malom kašicom vaditi knedle i spuštati u proceenu supu koja vri i kuvati dok ne postanu meke. Kašicom svaki put zanajati u supu da se knedle ne bi lepile za nju.