



Austrijski Kässpätzle / Makaroni sa sirom na austrijski način

🕒 40–50 Min   

Priprema

- 1 U velikoj zdjeli pomiješajte jaja sa soli i brašnom. Zatim dok miješate dodajte vodu i nastavite miješati tijesto. Za to možete koristiti i mikser.
- 2 Sada ostavite tijesto da odstoji 10 minuta. Zatim pustite da kaplje kroz cjedilo za Spätzle u kipuću slanu vodu. Spätzle zakuhajte, ocijedite i na kraju isperite hladnom vodom.
- 3 Gotove Spätzle stavite u tavu s otopljenim maslacem. Pecite Spätzle dok ne postanu vruće. Zatim umiješajte naribani sir i ostavite da se otopi sa Spätzlama.
- 4 Poslužite s prženim lukom i malo svježeg peršina.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| 3 kom | Jaja |
| 250 g | Brašna |
| 5 g | ♦ Morska sol gruba |
| 50 ml | Mrake vode |
| 1 jušna žlica | Maslaca |
| 150 g | Naribanog aromatičnog punomasnog sira |
| 1 šalica | Svježeg peršina |
| 1 prstohvat | ♦ Papar crni zrno |
| 1 prstohvat | ♦ Himalajska sol |
| 1 paket | ♦ Prženi Luk |

