



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 odstoje 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	Mlake 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

