



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Галета
5 с.л.	Прясно мляко
40 g	Масло
1 с.л.	Брашно
2 бр.	Яйца
1.5 L	Зеленчуков бульон
	Див лук, пресен
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

Супа с хлебни кнедли

⌚ 30—35 Минути



Подготовка

- 1 Смесете галетата с млякото. Разбийте яйцата и маслото с миксер – маслото трябва да е много меко.
- 2 Овкусете галетата със сол, пипер меланж и индийско орехче. Добавете брашното и разбъркайте хубаво. Изсипете и яйчената смес и оставете настрана за 10 минути.
- 3 След това омесете тесто и оформете от него малки топчета. Оставете подсолена вода да заври, след което намалете котлона на средна температура. Изсипете кнедлите вътре и гответе 5 минути.
- 4 Загрейте бульона. Добавете кнедлите и овкусете с дивия лук.
- 5 Ако искате добавете зеленчуци към супата – например моркови и тиквички.

