



# Яйчени кнедли и салата от краставици

🕒 30–35 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Брашно
3 бр.	Яйца за тестото
4 бр.	Яйца за запържване на кнедлите
300 ml	Мляко
2 с.л.	Масло
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Хималайска сол
	♦ Черен пипер на зърна

### За салатата

1 бр.	Краставица
2 с.л.	Оцет
2 с.л.	Олио
2 с.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Пригответе тестото за кнедлите като разбъркате брашното с 3 яйца, щипка сол и млякото. Оставете подсолена вода да кипне. С помощта на специално ренде за кнедли, рендосайте тестото във врящата вода.

**СЪВЕТ:** Може да оформите кнедлите и на топчета с ръцете.

- 2 Когато кнедлите изплуват на повърхността означава, че са готови. Извадете ги от врящата вода и ги изплакнете със студена. Загрейте малко олио в тиган и затоплете кнедлите в него.
- 3 Разбъркайте останалите яйца със сол, пипер и индийско орехче и изсипете сместа към кнедлите в тигана. Пържете за максимум 2 минути. Може да добавите див лук към готовото ястие.
- 4 Поднесете кнедлите със салата от краставици: измийте и разполовете краставицата. Ако искате махнете средата със семките. Наредете краставицата на тънки резенчета и овкусете със сол, пипер, копър, оцет и олио.

