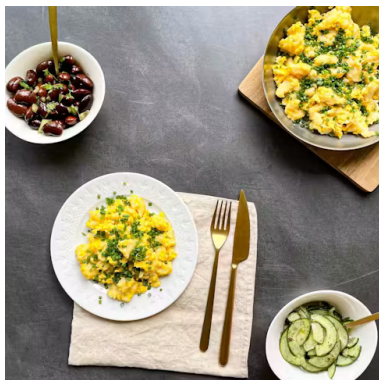




# Knedle od jaja sa salatoma od kopra i krastavca

⌚ 30–35 Min   

## Priprema

- 1 Prvo pripremite knedle. Dobro pomiješajte brašno, jaja i malo soli s mlijekom. U loncu zakuhajte dovoljno slane vode. Napravite male knedle te ih stavite u zakuhanu vodu.
- 2 Čim knedle isplivaju na površinu, možete ih procijediti. Zatim ih sperite hladnom vodom. U posudi pomiješajte preostala jaja sa soli, paprom i muškatnim oraščićem. Zagrijte malo maslac na tavi i ubacite skuhanu knedle.
- 3 Prelijte knedle smjesom od jaja i pržite najviše 2 minute. Dodajte malo svježeg vlasca. Salata od kopra i krastavaca savršeno se slaže uz knedle od jaja.
- 4 Za salatu: prvo operite krastavac, prepолоvite ga po duljini i narežite na sitne kriške. Začinite paprom, soli, koprom, octom i uljem.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| 500 g         | Brašna                      |
| 3 kom         | Jaja (za tijesto)           |
| 4 kom         | Jaja                        |
| 300 ml        | Mlijeka                     |
| 2 jušne žlice | Maslaca                     |
| 1 prstohvat   | ♦ Muškatni oraščić mljeveni |
| 1 prstohvat   | ♦ Papar šareni u zrnu       |
| 1 prstohvat   | ♦ Himalajska sol            |

Za salatu:

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| 1 kom         | Krastavac             |
| 2 jušne žlice | Octa                  |
| 2 jušne žlice | Ulja                  |
| 2 jušne žlice | ♦ Kopar usitnjeni     |
| 1 prstohvat   | ♦ Morska sol gruba    |
| 1 prstohvat   | ♦ Papar šareni u zrnu |

