



Knedle od jaja sa salatom 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 krastavca savršeno se slaže uz knedle od jaja.
- 4 Za salatu: prvo operite krastavac, prepolvite 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

