



Дъмплинги с див чесън

⌚ 45–60 Минути 

Подготовка

- 1 Измийте дивия чесън. Пюрирайте го заедно с 50 ml вода.
- 2 Изсипете брашното, солта и яйцата. Пюрирайте отново сместа. Добавете 30 g пармезан. Разбъркайте всичко и долейте с останалата вода.
- 3 Замесете тесто и го оставете да втаса за 35 минути.
- 4 Сложете подсолена вода в дълбок тиган да заври, оформете дъмплингите както ви харесва и ги сложете във водата.
- 5 След като са готови ги извадете от водата и ги сервирайте, докато са топли.
- 6 Разтопете маслото и изчакайте да стане кафяво. Гарнирайте дъмплингите с маслото и пармезана.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 връзка	Див чесън
200 g	Брашно
2	Яйца
100 ml	Вода
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
60 g	Настърган пармезан
125 g	Масло

