

Zdrente de faina (Spaetzle)

Zdrente de faina (Spaetzle)



Ingrediente :

500 g faina, 5 oua, 150-200 ml apa, sare

Preparare :

Se face un aluat care se bate bine. Aluatul trebuie sa fie moale. Se pune la fiert apa cu sare intr-o oala incapatoare. Cind apa fierbe se fac zdrente fie cu o lingurita (se ia mereu doar de pe virful acesteia cu degetul putin aluat si se da drumul in apa. Zdrente nu sint mai mari decit o unghie) sau se foloseste strecuratoarea speciala. Nu se fac multe deodata (aproximativ un sfert din aluat odata). Cind zdrente se ridica la suprafata, ele sint fierte. Se scot cu spumiera si se continua. Se servesc ca si garnitura la mincaruri cu carne sau se servesc ca atare, cu brinza. (vezi reteta "Zdrente de faina cu brinza")