

Gomboti de piine (Semmelknoedel)

Gomboti de piine (Semmelknoedel)

Ingrediente :

500 g piine alba, 100 ml ulei, 100 g faina, 500 ml lapte, 4 oua, patrunjel dupa gust

Preparare :

Piinea se marunteste bine (cam de marimea crutoanelor). Intr-un castron, se amesteca piinea cu uleiul, faina, o lingurita de sare.

Intr-un alt castron, se

bate usor laptele cu ouale. Se adauga treptat la compozitia de piine. Se adauga patrunjelul tocat fin. Se amesteca bine, pina se obtine o masa compacta. Se lasa sa se odihneasca o jumatate de ora. Se amesteca inca odata bine. Se fac gomboti care se fierb in apa cu sare, la foc moderat, cam 20 de minute. Se servesc la diferite sosuri, fripturi, etc.