

Kuglice za supu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 1 kašicicamasti
- 3 prepune kašikemekog brašna T-400
- 1 prepuna kašikaprezli
- malosoli
- malosode bikarbonate

Priprema

Žumance odvojiti od belanca tako što žumance staviti u manju posudu u kojoj ce se mešati smesa za kuglice, a belance u dublju posudu u kojoj ce se sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Mast i žumance viljuškom penasto umutiti. Dodati brašno, prezle, sodu bikarbonu i sneg od belanaca i viljuškom umutiti u kompaktnu masu.

Najmanjom kašicicom (onu koja se servira uz kafu, a manja je od kafene kašicice) vaditi smesu i dlanovima formirati kuglice, velicine vecih trešanja. Gotove kuglice odlagati na radnu ploču, koja je posipana prezlima (da se ne bi lepilo). Od ove smese sam dobila 40 malih kuglica.

Staviti supu da zavri, smanjiti vatru i ubaciti jednu po jednu kuglicu u supu. Kuvati na laganoj vatri 10-ak minuta, skinuti sa vatre, posudu sa supom poklopiti i pustiti da poklopljeno odstoji 10-ak minuta, pa servirati.

Savet

Malo za promenu: Radim godinama različite knedle za supu, i sasvim slučajno kada mi je masa za knedle postala malo guša odlučila sam da napravim kuglice. I veoma sam zadovoljna dobijenim rezultatom. Kuglice su kompaktne, meke i dekorativnog izgleda.