

Knedle za domacu supu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- oko 8 kašikagriza

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Belanca umutiti u sneg, zatim im dodati žumanca pa ponovo ulupati viljuškom. Kada se jaja sjedine dodavati polako griz. Zatim ih vaditi kašičicom i ubacivati u vrelu supu, kada provri supa sa knedlama skloniti sa šporeta staviti poklopac od šerpe da dodatno narastu. Brze, a ukusne knedle za domacu supu. Prijatno!

Savet