

קניידלך לפסח



רכיבים

- 1/4 4/1 כוסות קמח מצה
- בצל מטוגן
- ביצה טרופות
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. בקערה שמים קמח מצות שופכים על זה כוס מים רותחים מוסיפים בצל מטוגן ו-3 ביצים טרופות, מלח , אבקת מרק עוף, פלפל, יוצרים כדורים ממתינים מס דקות.
2. שמים בתוך סיר עם מים רותחים שהוספו בתוכו מרק עוף ומלח עד שהכדורים צפים.

60 דקות

10 servings 10