

קניידלך במרק פטריות



רכיבים

- 1/2 2/1 שקית קמח מצה
- ביצה
- בצל קצוץ, מטוגן
- 1/4 4/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- סלסילה פטריות שמפיניון חתוכות
- כפות מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- כוסות מים רותחים

הכנה

1. משאירים בצד כפית בצל מטוגן.
2. מערבבים בקערה קמח מצה, מים, ביצה, פטרוזיליה ובצל מטוגן, עד קבלת תערובת אחידה. משאירים בצד.
3. בינתיים מכינים מרק: מרתיחים בסיר 3 כוסות מים רותחים. מוסיפים כפית בצל מטוגן.
4. יוצרים כדורים מהתערובת וממלאים כל כדור עם פטריה אחת (לא חובה).
5. מכניסים את כדורי הבצק למרק ומבשלים 20 דקות עד שהן צפות ומיד שוקעות.

30 דקות

8 servings 8