

קניידלך ממולא בבשר טחון



רכיבים

- ביצה מופרדות לחלמונים ולחלבונים
- גרם בשר בקר טחון טחון
- 1/2 2/1 כוסות קמח מצה
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- כפית מרק טעם עוף ר. טבעיים פרוזה
- קורט מלח לפי הטעם
- 1/4 4/1 כפית אגוז מוסקט טחון טחון
- כפות קמח מצה
- כפות שמן קנולה

הכנה

1. מערבבים היטב את החלמונים עם הבשר.
2. טורפים קלות את החלבונים בעזרת מזלג (לא לקצף).
3. בכלי מתאים שמים את כל החומרים ובוחשים היטב. משהים כ-10 דקות.
4. יוצרים בידיים כדורים מן התערובת ומכניסים למרק הרוחה.
5. מגביהים את הלהבה ומבשלים כ-15 דקות.
6. אפשר להחליף את בשר הבקר בבשר עוף או הודו.

8 servings 8