

קניידעלך צ'כים עם לחם מטוגן



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- כוסות סולת
- כוס מים פושרים
- כוס חלב
- ביצה יש המשתמשים רק בחלמונים
- כפית מלח
- פרוסות לחם חתוכות לקוביות
- 1/4 4/1 כוס חמאה מומסת

הכנה

1. מטגנים את קוביות הלחם ברבע כוס שמן, (איזה סוג שתבחרו), עד שמזהיבים והופכים פריכים.
2. בקערה, לערבב מים, חלב, ביצים ומלח ולהוסיף תוך כדי ערבוב את הקמח או הסולת עד שנוצר בצק אחיד שלא נדבק לקערה (אם צריך מוסיפים עוד טיפה קמח).
3. מוסיפים את הקרוטונים (קוביות הלחם המטוגן) ומערבבים עד שכל הקרוטונים מתאחדים עם הבצק.
4. מחלקים את הבצק ל-4 חלקים ומגלגלים כל חלק לכדור או לגליל עבה, לא לגלגל יותר מדי, רק עד שנוצרת צורת גליל. להניח ל-30 דקות.
5. מרתיחים מים עם קצת מלח בסיר גדול ומבשלים את הגלילים שנוצרו כ-25 דקות.
6. מוציאים וחותרכים כל גליל לחתיכות באמצעות חוט (סכין פשוט ימחץ אותם).
7. הצ'כים נוהגים להגיש עם גולאש, צלי בקר, צלי אווז או קדירת בשר.
8. ניתן להמיר את הלחם בחלה ואת החמאה ברבע כוס שמן, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

80 דקות

4 servings 4