



Spätzle

Aineet: 3 munaa
1 tl suolaa
4-4 ½ dl vehnä jauhoja
3/4 dl vettä
Keittämiseen:
3 l vettä
2 tl suolaa
2 rkl öljyä
Lämmittämiseen:
1 ½ l vettä
1 tl suolaa

Valmistus: Sekoita munat ja suola keskenään. Lisää joukkoon 2 dl jauhoja vähitellen, koko ajan sekoittaen. Lisää loput jauhot. Sekoita tasaiseksi ja jatka sekoittamista, kunnes huomaat muutamia kuplia. Taikinan tulee olla notkeaa, muttei löysää. Keitä vesi lisää suolaa ja öljyä.

Kostuta työlautea, levitä siihen taikinaa noin ½ cm:n paksuiseksi kerrokseksi ja raapaise aina reunasta ohuita suikaleita keitinveiteen. Käytä työvälineenä leveäteräistä keittiöveistä. Kypsennä annos kerrallaan. Pasta on kypsää, kun se nousee pintaan.

Nosta kypsä Spätzle reikäkauhalla toiseen kattilaan, jossa on kuumaa vettä. Jatka kunnes kaikki on kypsennetty. Valuta pasta ennen tarjolle tuontia.