



Roter Hahn

PREDKRM

## Domácí polévka se smaženými kuličkami

Backerbsen jsou tradiční pečené těstoviny do polévky podobající se kuličkám hrášku a bývaly vyhrazeny bohatým vyšším vrstvám.



### Přísady

4 LIDÉ	30 MIN.
250 g	pšeničné mouky
2	vejce
	sůl
125 ml	mléka
1 trocha	pálenky
	fritovací olej
1 l	horkého masového vývaru

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Příprava - Domácí polévka se smaženými kuličkami

1. Do mísy nasypejte pšeničnou mouku, přidejte vejce, sůl, mléko a pálenku, vše dobře promíchejte, až vznikne tuhé těsto.
2. V hrnci rozehejte olej a struhadlem na špecle vytvořte z těsta malé kuličky, krátce je smažte.
3. Kuličky vytáhněte z hrnce, vysušte a nechejte zchladnout. Servírujte s horkým masovým vývarem.

Hodně štěstí