

קניידלך?

אין פסח ללא קניידלך! לא זוכרת פסח אחד בלי.
הסוד של סבתא שלי היה להקציף את הביצים. פעם גם היו משתמשים
בשמאלץ' בשלב ההכנה. בשנים האחרונות אנו לא משתמשים בשמאלץ'
להכנת הקניידלך. חשוב להכין אותם לפני. להוציא אותם מהמיים ולשמור
אותם בקופסה סגורה. מחממים לפני ההגשה.

מצרכים:

4 ביצים
שליש כוס שמן
כוס וחצי מים
כפית פלפל
כפית מלח
2 כוסות קמח מצה

הבישול של הקניידלך :

מים, לפי צורך (עד $3/4$ גובה מהסיר)
כף מלח (או $1/2$ כפית אבקת מרק עוף)

אופן ההכנה:

מכינים את תערובת הקניידלך:

מערבבים בקערה קמח מצה עם מלח ופלפל
תוך כדי. בקערה נפרדת מקציפים את הביצים בשלמותם עד קבלת תערובת תפוחה
מזלפים את השמן בהדרגה. ממשיכים להקציף עד שהתערובת אוורירית ועם בועות, הקצפה
אחידה מוסיפים את תערובת הביצים לקערה עם הקמח מצה ומערבבים עד לקבלת תערובת

מרתחים מים בסיר עם מלח ואבקת מרק

בינתיים, מכינים את כדורי הקניידלך

לוקחים $3/4$ - $1/2$ כף מהתערובת לכל כדור ובעזרת ידיים מעט רטובות יוצרים כדורים
קטנים (רצוי לצנן כחצי שעה במקרר)

כשהמים רותחים מוסיפים בעדינות את כדורי הקניידלך לסיר. מכסים את הסיר במכסה
מנמיכים את הלהבה לנמוכה - בינונית ומבשלים למשך 20 דקות.

בעזרת כף מחוררת מוציאים בעדינות את הקניידלך ומעבירים לצלחת כדי שיצטננו ויתייצבו

לאחר שהצטננו שומרים בקופסא סגורה עד הגשה

מכינים מרק עוף ומגישים בתוך מרק העוף החם