

נְשִׁפְצֵלֶךְ

בצקניות או אטריות למרק שמכינים מהר . אך לא רק. זו גם תוספת נהדרת ליד מנה בשרית. מתכון קל, טעים ופחמימה תמיד מעלה חיוך...

מצרכים:

2.5 כוסות קמח
3 ביצים
חלמון אחד נוסף
כפית מלח
מים לפי הצורך.

אופן ההכנה:

מערבבים עם מזלג את הקמח, הביצים והמלח עד לקבלת תערובת חלקה ללא גושים.

מוסיפים חצי כוס מים לבלילה. אם צריך - מוסיפים עוד (בערך כוס)

ממשיכים לערבב (ניתן לערבב גם עם מערבלי ידני בעדינות) לא לערבב יותר מידי בכדי לא לפתח את הגלוטן.

התערובת צריכה להראות כמו בלילת פנקייק.

מרתיחים סיר עם מים. כשהמים רותחים, מניחים מעל הסיר מסננת עם חורים גדולים או פומפייה. שופכים את התערובת למסננת. אפשר לדחוף את התערובת עם מרית או כף. ומבשלים את השפיצלך כ- 2-3 דקות.

כשהם צפים, מוציאים אותם עם מסננת לתוך קערה.

מגישים במרק או כתוספת לבשר - עם רוטב מעל.

אפשרות נוספת - לטגן אותם בחמאה עם מעט פירורי לחם ולהגיש.