

Špecle s pažitkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Mouka 500 g
- Vejce 3 ks
- Sůl 1 lžička
- Perlivá voda 1 sklenice
- Máslo rozpuštěné 2 lžíce
- Pažitka 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Rakousko

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku nasypete do mísy, přidejte vajíčka a sůl, promíchejte a přidejte tolik perlivé vody, aby těsto bylo vláčné a dělaly se v něm bubliny.

Ve velkém hrnci přiveďte k varu osolenou vodu a pak do něj přes haluškové síto protlačujte těsto. Těsto můžete rovněž dát na prkénko a nožem odkrajet kousky. Vždy je ale ve vodě promíchejte, aby se špecle nepřilepily ke dnu

Jakmile špecle vyplavou na hladinu, nechte je ještě minutu povařit a pak je slijte. Hotevé špecle propláchněte studenou vodou.

Před podáváním je prohřejte na pánci s rozpuštěným máslem a posypte pažitkou.