

Spätzle (špecle)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

• **Těsto**

- vejce 2 ks
- sůl 1 lžička
- voda 250 ml
- mouka hladká 500 g

• **Ostatní**

- cibule 1 ks
- slanina anglická 250 g
- olej 1 lžička
- sýr eidam 200 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji necháme zesklovatět oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nakrájenou anglickou slaninu a osmahneme.

Z mouky, vajec, soli a vody umícháme hladké těsto, mělo by být hustší. Pokud je řídké, tak je zahustíme moukou, a je-li moc husté, naředíme je vodou.

Těsto lijeme přes síto na noky do většího množství vroucí osolené vody. Jakmile noky vyplavou, jsou hotové.

Nakonec špecle smícháme s opraženou cibulkou a anglickou slaninou a posypeme nastrouhaným

tvrdým sýrem.