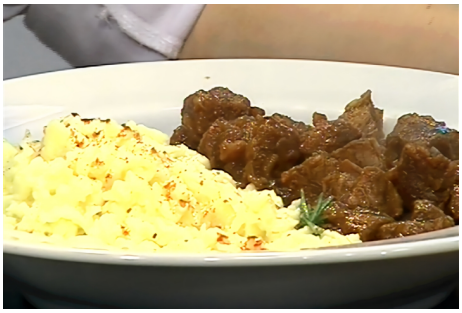
Spatzle

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 800 grs.
Manteca: 50 g
Huevos: 8 Unidades
Sal: Una pizca

Varios

Perejil picado:

Preparación de la Receta

- Mezcle ligeramente los huevos.
- Derrita la *manteca*.
- En un bowl mezcle la *harina* con la sal.
- Forme un hueco en el centro y vierta los huevos batidos, la *manteca* derretida y un poco de agua.
- Mezcle todos los ingredientes.
- Agregue el resto del agua y bata hasta formar una masa homogénea.
- Moje una tabla de cocina con agua tibia y una espátula.
- Coloque un poco de la masa en la tabla y empuje hacia una *cacerola* con agua hirviendo salada pequeñas porciones de masa.
- Retire con una espumadera no bien suban a la superficie.
- En una sartén con *manteca* saltee los spatzle.

Presentación

- Sirva en una fuente.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spatzle