



JERNEJ KITCHEN

ŠPECLI (SPAETZLE)

Pripravljeni v 15 minutah od priprave do končne jedi.

	ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	10	MINUT	
KUHANJE:	5	MINUT	

ŠPECLI (SPAETZLE)

200 g gladke bele moke, tip 500

2 jajci

20 g stopljenega masla

50 ml mleka

50 ml vode

muškatni oreh

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

lonc

penavka

strgalnik ali cedilo za špecele

PRIPRAVA ZMESI

Moko, jajca, stopljeno (a ohlajeno) maslo, mleko, vodo in ščep sveže nastrganega muškatnega oreha damo v večjo skledo. Vse sestavine dobro premešamo, da dobimo gladko zmes (ne mešamo preveč, samo toliko, da se sestavine povežejo).

KUHANJE

Na zmeren ogenj pristavimo lonec z osoljeno vodo. Ko voda zavre, vanjo dodamo tretjino mase za špecele. Lahko uporabimo napravo za izdelavo špeclov, a midva uporabiva kar večji strgalnik (večje luknje za grobo strganje). Zmes počasi vlivamo v vrel krop in kuhamo približno 2 - 3 minute, nato jih s penavko poberemo iz kropa in damo v hladno vodo (da ostavimo kuhanje - na ta način se špecli ne zlepijo). Postopek ponovimo dokler nam ne zmanjka zmesi (3x). Ponovno odcedimo in popečemo v ponvi z maslom.

POSTREŽEMO

Postrežemo kot prilogo k omakah, gobam ali k mesu. Hranimo v hladilniku v zaprti posodi do 5 dni ali zamrzujemo v vrečki do meseca dni.