



## Хлебни кнедли със сирене в месен бульон



2 порции

### СЪСТАВКИ

150 г **хлебчета** (стари)  
150 г грюер **сирене**  
25 г магданоз  
1 глава лук  
1 с. л. безсолно **масло**  
125 мл пълномаслено **мляко**  
3 **яйца**  
500 мл **говежди бульон**  
2 с. л. **галета**  
2 с. л. пречистено **масло**  
Див лук (за сервирането)  
Морска сол  
Пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете хлебчетата на големи кубчета и ги прехвърлете в голяма купа. Нарежете и сиренето на кубчета. Обелете и смелете лука и нарежете на ситно магданоза.

Загрейте маслото в тиган за пържене при средна температура. Добавете лук и сотирайте около 5 мин или докато омекне. Свалете от котлона и добавете в купата с нарязаните на кубчета хляб и сирене, млякото, яйцата и нарязания магданоз. Овкусете със сол и пипер, бъркайте, докато не се смесят добре всички съставки и оставете сместа за кнедлите да престои около 20 мин. Междувременно стоплете на средна температура говеждия бульон за сервирането.

Добавете към сместа за кнедлите галетата, разбъркайте, след което омесете с ръце. Направете от сместа кръгли кнедли и леко ги сплескайте. Ако сместа изглежда твърде влажна, добавете галета.

Загрейте пречистеното масло в тиган за пържене на средно висока температура. Пържете кнедлите около 4 мин, или докато да станат златисти и от двете страни. Поставете кнедлите в купи, залейте ги с горещ говежди бульон и гарнирайте с див лук, по желание.

Добър апетит!