

רכיבים:

½ קילו קמח

3 ביצים שלמות

מלח מים

2-3 כפות שמן

אופן ההכנה:

1. מערבבים את הקמח, הביצים והמלח. מוסיפים תוך בחישה נמרצת מים פושרים עד לקבלת רך ודביק. מרתיחים מים בסיר גדול ומוסיפים מלח. את הפומפיה של מכשיר הנוקדלי שם המכשיר בהונגרית (Nokedli למים הפומפיה בין מגע יהיה שלא) הסיר של העליון החלק על משעינים ,(szagato.

2. שופכים חלק מהעיסה על הפומפיה ומעבירים את המרית (או את החלק העליון של הפומפיה) הלוך ושוב, כך שהבצק מטפטף לתוך המים.

3. מבשלים את נטיפי הבצק 10 דקות. לסנן, לשטוף בזריזות במים קרים, להעביר לקערה גדולה, להוסיף 2-3 כפות שמן רגיל ולערבב. לטעום ולהוסיף מלח לפי הטעם.