רכיבים:

עוף מחולק לחתיכות קטנות (תלוי במספר הסועדים)

2 בצלים

פטרוזיליה קצוצה

½ כפית מלח

½ כפית פלפל

½ כפית פפריקה מתוקה

½ - ¾ כוס מים

לקניידלך:

2 כוסות קמח

2 ביצים

2 כפות שמן

¼ כוס מים

אופן הכנה :

1. קוצצים את הבצל, משחימים אותו. מוסיפים את חלקי העוף. לאחר טיגון קל, מוסיפים מים – עד שיכסו את העוף.

2. מוסיפים את התבלינים והפטרוזיליה. מבשלים כחצי שעה.

הקניידלך:

1. שמים בקערית עמוקה את הקמח, מוסיפים את הביצים המלח השמן והמים מערבבים עד לקבלת תערובת סמיכה דביקה.

יוצרים קניידלך בעזרת כף.

התבשיל:

1. מוסיפים את הקניידלך לסיר ומבשלים יחד עם העופות.

2. ממשיכים לבשל עד שהעופות והקניידלך מוכנים.