



Hongarije

Csipetke

1 ei
150 gr. bloem
een snuf zout

Meng het ei, het zout en het meel in een kom en kneed het goed door. Doe er wat water bij, net zoveel om een vrij hard, stevig deeg te maken dat niet meer kleeft.

Rol het deeg uit tot een lange dunne slang en knijp er met je vingers kleine bolletjes vanaf. Je kunt de deegbal ook raspen op een grove rasp.

De csipetke gaan het kokende water in, of beter nog, in de kokende soep. Ongeveer twintig minuutjes hebben ze nodig om gaar te worden.

Galuska

250 gr. bloem
3 eieren
zout
1 dl. water

Neem een houten lepel en een grote kom. Meng de bloem met de eieren, een snuf zout en het water. De bedoeling is een vochtig, slap deeg, dat niet vloeibaar is, maar ook niet kneedbaar. Als het deeg te vast is doe je er nog een scheut water bij. Zet een grote pan met water op. Wacht tot het kookt en doe er dan een flinke snuf zout in. Neem een spätzlezeef of spätzlepers (zie afb.) of, als je die niet hebt, een ander ding/zeef/pers met kleine gaatjes. Die hou je boven de pan met water. Werk het deeg in slierten door de gaatjes. Laat het water een keer goed opkoken. Als de galsuki boven komen drijven, en dat gaat snel, dan zijn ze klaar. Schep ze er met een schuimschaal uit. Doe ze in een schaal. Klaar en meteen opdienen.