

## **Tojásos nokedli**

### **Hozzávalók a galuskához:**

- 200g **Mester galuska por**
- 1 tojás
- 100 ml víz
- kb 2 l víz a főzéshez
- só

### **Feltéthez:**

- 1 evőkanál zsír
- 2evőkanál tejföl
- 2-3 tojás
- só

### **Elkészítése:**

A galuska összetevőiből elkészítjük a tésztát, lobogó forró vízbe szaggatjuk, amint feljönnek a víz tetejére leszűrjük.

Egy serpenyőbe betesszük a zsírt, hozzáadjuk a tejfölt és a kifőtt nokedliket majd felvert tojásokat és készre sütjük. Savanyúsággal vagy salátával tálaljuk.