



## Sultinio su macų kukuliais receptas

### מרק צח עם קניידלך מקמח מצה

½ stiklinės macų miltų (arba iš macų sugrūstų trupinių), ½ stiklinės virinto vandens, 1 kiaušinis, 1 šaukštas rapsų aliejaus arba vištos taukų, druska, pipirai.

Sumaišyti macų miltus ar trupinius su vandeniu. Supilti plaktą kiaušinį, maišyti, įpilti aliejaus ar taukų. Išvirti vištos sultinį. Drėgnomis rankomis lipdyti kukulius iki 5 cm skersmens, virti sultinyje, bet jei norite, kad sultinys būtų skaidrus, kukulius išvirkite vandenyje ir po to sudėkite į lėkštę, užpilkite sultiniu.

Jei kukulių lieka, galima kitą dieną juos perpjauti pusiau ir kepti, valgyti su grietine.

Vilnietės Ninos Sondakaitės–Mandelštam receptas.  
Šiuo metu Nina su šeima gyvena Izraelyje.



א קלייט פון בייגל  
beigelų krautuvėlė