

## «Bratnockerl» – Bayrische Suppeneinlage.

Bratnockerl – la buglion garnida fitg tipica per la cuschina da la Baviera.

### E uschè èsi da far:

Cun agid dad ina furtgetta maschadar bain il manizzaditsch cul latg.

Agiunscher il ov, la mieula, cundir e laschar pussar la massa per 15 min.

Buglir aua cun sal.

Furmar cun 2 tschaduns ils Nockerls, metter els en l'aua e laschar trair per 15 min.



Foto: pixabay

### **Ingredientas (per 4 persunas)**

- 250g manizzaditsch frestg
- 125 ml latg
- 1 ov
- 2 tschaduns gronds mieula da paunins alvs (Semmelbrösel)
- Paiver
- nusch-mustgat