

Melboller til suppe

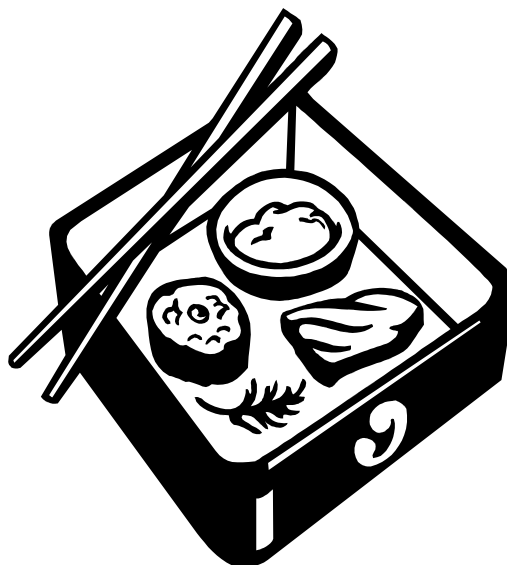
100 g. margarine

2 dl. Vand

2 dl. Hvedemel

2 æg

1 tsk. Salt



Tænd op i komfuret.

I skal bruge en opbagt dej til melboller. Bring vand og margarine i kog. Hæld al melet i gryden og bag dejen sammen, til den slipper gryde og ske.

Tag dejen af ilden, lad den køle lidt og rør den grundigt med sammenpiskede æg. Dejen skal være fast, da den ellers flyder ud ved kogning.

Fyld dejen i bollesprøjten og kog bollerne i et lag i det salte vand. Vandet må ikke koge.

Tag bollerne op med en hulske.