

Hef klees

Ingredientes:

1/2 kilo de harina.

1 huevo.

1 cucharada de levadura.

1/2 kilo de chucrut.

Agua.

Preparación:

Colocar en un bol la harina, el huevo y la levadura. Mezclar incorporando agua hasta obtener una masa blanda, pero que se pueda trabajar con las manos. Dejar levar. Cortar en pequeños bollitos y dejar levar nuevamente hasta el doble de su tamaño. Poner en una olla un poco de aceite y poner la mitad del chucrut. Poner los bollos y encima el resto del chucrut. Agregar agua y dejarlo cocinar a fuego lento. Se sirve caliente.