

Noky s vejcem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hrubá mouka 1 hrnek
- Máslo 1 plátek
- Žloutek 1 ks
- Mléko 1 ks
- Vejce 3 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutek s máslem utřeme dohladka.

Poté přidáme mouku, půl odměrky soli a postupně přiléváme mléko do té doby, než je těsto jen o něco řidší než na knedníky.

Potom lžičkou namočenou ve vlažné vodě vykrajujeme noky a házíme do vroucí vody, kde je necháme asi 5 min. povařit.

Potom je hodíme na pánev, přidáme vejce a opékáme do té doby, než jsou vejce dostatečně tepelně zpracovaná.