

Noky z odpalovaného těsta

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- mléko 1 hrnek
- máslo 1 lžíce
- hrubá mouka 6 lžíce
- sůl 1 špetka
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Do vroucího osoleného mléka přidáme máslo a za stálého míchání přisypeme mouku. Oheň zmírníme a těsto zahříváme tak dlouho, až se nechytá nádoby. Do mírného vychladlého těsta postupně zamícháme vejce a dobře vypracujeme. Noky vykrajujeme malou lžičkou do vroucí polévky. Povaříme je asi 5 minut.