

# Krupicové noky s jahodovou omáčkou

**Kategorie:** [Chutovky](#)

**Autor:** Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 2

- Mléko 500 ml
- Dětská krupice 200 g
- Máslo 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Jahody 500 g
- Sůl dle potřeby 1 špetka
- Moučkový cukr 2 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Mléko zahřejeme, přidáme máslo, přisypeme krupici, osolíme špetkou soli a za stálého míchání přivedeme k varu. Za stálého míchání se nám vytvoří hustá kaše. Odstavíme a necháme vychladnout. Do vychladlé kaše přidáme vejce a důkladně promícháme. Z hladké kašovité hmoty za pomocí polévkové lžíce vykrajujeme noky a s pomocí druhé lžičky vytvarujeme. Noky vložíme do vroucí osolené vody a vaříme asi 5 minut, dokud nevyplavou. Jahody nakrájíme, zasypeme moučkovým cukrem a krátce povaříme, dokud nevznikne omáčka. Uvařené noky scedíme, necháme okapat, na taliři přelijeme jahodovou omáčkou a dozdobíme šlehačkou nebo zakysanou smetanou.