

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 kašovitě hmoty za pomoci polévkové lžice 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 talíři přelijeme jahodovou omáčkou a dozdobíme šlehačkou nebo zakysanou smetanou.