

Noky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Hrubá nebo polohrubá mouka 250 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mouky dáme vejce a přidáme tolik vody, aby vzniklo těsto, které se dá nabírat lžící, a dobře vypracujeme. Lžící omočíme v horké vodě, nabíráme těsto a vkládáme do vařící vody. Když je těsto ve vodě, opatrně zamícháme ode dna. Noky uvaříme, scedíme, prolijeme studenou vodou, necháme okapat, vložíme do polévkové mísy a těsně před podáváním na ně nalijeme dochucenou polévku.