

Přílohové noky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 4 ks
- sůl 0.5 lžička
- voda (studená) 5 cl
- polohrubá mouka 200 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce rozšleháme metličkou s vodou. Přidáme sůl a za stálého mícháme přisypáváme mouku, než vznikne hladké těsto. Množství mouky není určující. Můžeme jí použít více nebo méně. Celý proces nezabere víc než 3 minuty.

Noky lžičkou vhazujeme do vroucí a lehce osolené vody a vaříme, dokud noky nevyplavou na hladinu. Pak je povaříme 1 - 2 minuty a vytahujeme.

Noky vaříme na etapy.