

Rychlé bramborové noky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- brambory 8 ks
- hrubá krupice 1 šálek
- hrubá mouka 1 šálek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Větší brambory oloupeme a nastrouháme najemno. Tekutinu z nich slijeme. Brambory osolíme a vmícháme do nich vejce a krupici s moukou. Vypracujeme řídké těsto, které se lepí na vařečku.

K varu přivedeme hrnec s dostatečným množstvím vody, kterou pak osolíme. Lžící namočenou ve studené vodě vykrajujeme přibližně stejně velké kousky těsta, které ihned vkládáme do vroucí vody. Rychlé bramborové noky vaříme asi 5 - 10 minut podle velikosti nebo až vyplavou.

Rychlé bramborové noky podáváme jako přílohu.