

Krupicové noky z odpalovaného těsta

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 2 dl
- máslo 30 g
- vejce 2 ks
- krupice 100 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- muškátový květ 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Osolené mléko s máslem přivedeme k varu a za stálého míchání vsypeme krupici a vaříme, dokud se těsto neodlepí od stěn nádoby. Necháme za občasného promíchání zchladnout, pak postupně vmícháme vejce. Dochutíme muškátovým květem.

Pomocí lžičky tvoříme malé noky do polévky, které rovnou zaváříme. Vaříme 2 - 3 minuty, pak scedíme a propláchneme studenou vodou. Pokud chceme noky jako přílohu, použijeme polévkovou lžici. Po každém noku lžící či lžičku namáčíme do vroucí vody.

Krupicové noky z odpalovaného těsta klademe na talíř a přeléváme hovězím nebo kuřecím vývarem se zeleninou, případně i masem. Noky připravené jako přílohu podáváme podle chuti k různým

omáčkám nebo masům.