

# Brokolicové noky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- hrubá mouka 150 g
- brokolice 400 g
- vejce 4 ks
- muškátový květ 1 ks
- sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Fritování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Očistíme brokolici, opereme ji pod tekoucí vodou a v osolené vodě uvaříme doměkka. Nadrobno ji nasekáme, přidáme 4 žloutky, mouku, promícháme, ochutíme muškátovým květem a solí. Opatrně vmícháme tuhý sníh ze 4 bílků. Lžící vykrajujeme noky, které fritujeme při 160°C asi 6 minut.

Podáváme samostatně s vhodnou studenou omáčkou (tatarka, kečup, dresing) nebo jako přílohu k pečenému vepřovému masu.