

Smažené nočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 1 lžíce
- vejce 1 ks
- polohrubá mouka 0.75 šálek
- sůl 1 ks
- voda 100 ml
- **podle potřeby**
- sádlo na smažení 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Osolenou vodu s kouskem másla přivedeme k varu. Za stálého míchání vsypeme mouku, zmírníme plamen a mícháme, až se těsto přestane lepit na dno nádoby.

Pak těsto přendáme do misky, necháme mírně vychladnout a nakonec do těsta vmícháme vejce.

Rozpálíme vyšší vrstvu sádla a lžičkou vykrajujeme z těsta nočky, které na mírném plameni z obou stran usmažíme. Hotové smažené nočky klademe na papírové utěrky odsát přebytečný tuk.

Poznámka:

1 šálek = 200 ml