

Noky z odpalovaného těsta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mléko 250 ml
- Hrubá mouka 200 g
- Máslo 60 g
- Vejce 4 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Uzený sýr 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mléko osolíme, přidáme máslo a přivedeme k varu, vsypeme mouku a rychle mícháme, aby se nevytvořily žmolky. Mícháme tak dlouho, až se těsto nechytá dna. Necháme zchladnout a postupně vmícháme vejce. Z těsta vykrajujeme pomocí lžiček noky, které vaříme v osolené vodě, když vyplavou vybereme je a naskládáme do vymazané zapékací misky. Přelijeme smetanou a posypeme uzeným sýrem. Zapečeme.