

Máslové noky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 60 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Mléko 300 ml
- Hrubá mouka 500 g
- Prášek do pečiva 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Změklé máslo utřeme se solí a vejcem do pěny.

Menší hrnek mouky smícháme s práškem do pečiva a odložíme bokem.

Ostatní mouku zapracujeme střídavě s mlékem do máslové pěny, vymícháme hladké těsto (nejlépe elektrickým ručním šlehačem) a necháme půl hodiny odpočinout.

Potom zapracujeme zbývající mouku s práškem.

Mezitím přivedeme ve velkém hrnci k varu osolenou vodu.

Lžíci namočenou v horké vodě vykrajujeme z těsta kousky a vhadzujeme do vařící vody. Vaříme 6-8 minut, podle velikosti.

Uvařené scedíme a ihned podáváme jako přílohu k masu s omáčkou nebo se šťávou.