

# Rychlé noky s pažitkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Polohrubá mouka 400 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Mléko 250 ml
- Olej 2 lžíce
- Posekaná pažitka 1 hrst

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Do mouky smíchané se solí rozklepneme vejce a nalijeme mléko. Vařečkou vypracujeme husté těsto a chvíli necháme odpočinout.

Ve velkém hrnci přivedeme k varu větší množství osolené vody.

Až začne voda vařit, vhazujeme do ní malé kousky těsta. Pracujeme se dvěma lžičkami, jednou nabíráme těsto a druhou shrnujeme do vody. Přitom lžičky namáčíme do vody v hrnci.

Jak noky průběžně vyplavávají na hladinu, vybíráme je do cedníku a necháme okapat.

Okapané noky promícháme s olejem a pažitkou.

Podáváme jako přílohu k masu se šťávou nebo omáčkou.