

Noky k hlavnímu jídlu

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory vařené ve slupce 500 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Dětská krupice 1 hrst
- Hrubá mouka 1 hrst
- Strouhanka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Uvařené vychladlé brambory ve slupce oloupeme a nastroháme. Přidáme vajíčko, sůl, mouku, strouhanku, krupici a zpracujeme těsto tak husté, aby se nerozvařilo. Vytvarujeme noky a vaříme ve vroucí vodě pět minut. Během vaření je několikrát zamícháme.

Strouhanku, mouku a krupici přidáváme dle potřeby.