

Pohankové noky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Receptiska



Suroviny

- pohanka 1 hrnek
- vejce 1 ks
- solamyl 1 lžička
- sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Suchou pohanku v mixéru umeleme na jemnou moučku, přidáme vejce, solamyl a promícháme. Dochutíme a necháme chvíli v klidu nabobtnat a změkhnout. Ze změkklého těsta polévkovými lžícemi tvarujeme noky a vkládáme do vroucí polévky. Vaříme asi 5 minut a hlídáme, aby se nepřichytily ke dnu.