

Smažené tvarohové noky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 300 g
- Vejce 4 ks
- Mléko 2 lžíce
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Moučkový cukr 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Rostlinný olej 1 ks
- Máslo 1 ks
- Měkký tvaroh 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tvaroh smícháme s vejci, mlékem a prosátou moukou smíchanou s práškem do pečiva. Z těsta lžící vykrajujeme malé noky, vkládáme je do horkého oleje a smažíme dozlatova.

Usmažené noky klademe na nahřáté talíře, sypeme cukrem, pokapeme rozpuštěným máslem a ochutíme vanilkovým cukrem.