

Bílkové noky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 1 lžíce
- hrubá mouka 100 g
- bílek 2 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky našleháme vidličkou. Přidáme mléko, sůl a za stálého míchání přidáváme mouku.

Lžičkou, kterou si namáčíme v horké vodě, tvoříme noky. Ty pak vaříme ve slané vodě asi 5 minut.

Bílkové noky scedíme a ihned servírujeme.