

Tvarohové noky nejen pro děti

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- dětská krupička 20 lžíce
- špaldová krupice 10 lžíce
- plnotučný tvaroh 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Do mísy dáme plnotučný měkký tvaroh, špaldovou krupici, dětskou krupičku a promícháme. Těsto necháme na chvíli odležet v lednici.

Potom z těsta tvoříme malé válečky asi 2 x 6 cm, které vložíme do vroucí vody. Jakmile noky vyplavou na hladinu, jsou uvařené a je třeba je hned vyndat.

Tvarohové noky nejen pro děti můžeme podávat podle chuti buď na slano jako přílohu k různým pokrmům, nebo na sladko s jahodovou omáčkou nebo mákem.