

Krupicové noky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- strouhanka 100 g
- hrubá mouka 250 g
- vejce 4 ks
- krupice 250 g
- sůl 2 lžička
- mléko 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krupici dáme do mísy a zalijeme mlékem. Necháme asi půl hodiny bobtnat. Mezitím si přichystáme mouku, rozpustíme si máslo a necháme vychladit. Asi po půl hodině přidáme do krupice máslo, mouku, vejce, strouhanku a vypracujeme tužší těsto.

Malou lžičkou namáčenou ve studené vodě potom vykrajujeme malé nočky a dáváme je vařit do vařící vody. Noky vaříme tak dlouho, až vyplavou na povrch.

Krupicové noky podáváme jako přílohu k omáčkám, jako polévkové knedlíčky. Dobré jsou i na sladko s cukrem a kakaem jako hlavní chod.