

# Drožd'ové nočky



Obtížnost:

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 15min , Porce: 1

**547** kalorií , **0 g** cukrů , **23 g** tuků , **18 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/drozdove-nocky>

## Příprava

Rozdrobené droždí opražíme na zpěněné cibuli dorůžova, zalijeme asi třemi lžícemi mléka, osolíme, opepříme, přidáme strouhanku a vejce, těstíčko dobře rozmícháme. Lžičkou vykrajujeme nočky a vaříme je v polévce asi 4 minuty.

## Ingredience

- ✓ 40 g droždí (kvasnic)
- ✓ 20 g másla
- ✓ 1 menší cibule
- ✓ 5 lžic strouhanky
- ✓ 1 vejce
- ✓ trocha mléka
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,  
Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý  
den, Rodina, Pomocné recepty