

Houskové nočky do polévky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

371 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/houskove-nocky-do-polevky>

Příprava

Housky nakrájíme na malé kostičky, které namočíme do mléka a necháme odležet, aby se mléko do housek vsáklo. Máslo utřeme se solí, žloutkem z vejce a s muškátovým oříškem. Přidáme vymačkané housky, vsypeme mouku a zamícháme. Z bílku si uděláme sníh a lehce ho vmícháme do těstíčka. Lžičkou vykrajujeme nočky a vhodíme je do hrnce s vroucí vodou. Jakmile se začnou vařit, zmírníme plamen na minimum a necháme vařit cca 5-10 minut. Nakonec nočky scedíme a přidáme do polévky.



Tip k receptu

Tyto houskové nočky se hodí k jemným vývarům.

Ingredience

- ✓ 2 housky
- ✓ 2 dcl mléka
- ✓ 30 g másla
- ✓ sůl
- ✓ muškátový ořech
- ✓ 1 vejce
- ✓ 20 g hrubé mouky

Kategorie

Pomocné recepty