

# Jednoduché nočky do polévky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 6min  
Celkový čas: 21min , Porce: 4

584 kalorií , 0 g cukrů , 23 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

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

## Příprava

Máslo utřeme se solí a s vejcem. Přidáváme po částech mléko a mouku a vypracujeme hustší těstíčko. Vezmeme si lžičku, namočíme ji do studené vody a vykrajujeme pomocí lžičky nočky, které hned vhodíme do vroucí polévky. Nočky povaříme jen 5-6 minut, hotové jsou, jakmile vyplavou na povrch. Jestliže si nejsme jistí dobou vaření, zkusíme zavařit nejprve jeden noček. Po uvaření ho vytáhneme, rozkrojíme a zjistíme, zda je celý provařen.



### Tip k receptu

Můžeme si také vyrobit sýrové nočky. Příprava je stejná, ale místo 20 g mouky přidáme 20 g strouhaného tvrdého sýra.



## Ingredience

- ✓ 20 g másla
- ✓ sůl
- ✓ 1 vejce
- ✓ 0,5 l mléka
- ✓ 100 g hrubé mouky

## Kategorie

Pomocné recepty