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

Česká, Pomocné recepty