

Noky z petrželky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

1115 kalorií , **0 g** cukrů , **27 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/noky-z-petrzelky>

Příprava

Mléko uvedeme do varu, přidáme máslo, osolíme a za stálého míchání přisypáváme postupně hrubou mouku, až se nám vytvoří těsto. Když je těsto husté, přisypeme nadrobno nasekanou petrželku, odstavíme a necháme vychladnout. Poté z těsta tvoříme lžičkou noky, které dáváme do vroucí osolené vody a povaříme je cca 5 minut.

Ingredience

- 250 g hrubé mouky
- hrst petrželky
- 500 ml mléka
- 2 l vody
- 2 lžíce másla
- špetka soli

Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Příloha