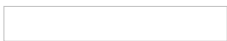


Krupicové noky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

855 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/krupicove-noky>

Příprava

V části studeného mléka rozmícháme krupici a vlijeme do zbývajícího vařícího mléka. Osolíme, přidáme tuk a za stálého míchání vaříme, až se těsto nelepí na vařečku. Pak do prochládlého vmícháme postupně vejce a mícháme tak dlouho, až vznikne hladké těsto. Z něj vykrajujeme noky, zavařujeme je do vařící vody a po 6 minutách vybíráme. Okapané podáváme nejen k masu, ale třeba i k dušené zelenině.

Ingredience

- 3,5 dcl mléka
- 200 g krupice
- 20 g tuku
- 2 vejce
- sůl

Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Příloha