

Tvarohové noky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 2

- Tučný tvaroh 250 g
- Hladká mouka 250 g
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vejce rozklepneme do mísy a rozšleháme, přidáme tvaroh, který do vajec vmícháme, postupně pomalu zapracujeme i hladkou mouku a vše jemně osolíme.

Dáme vařit vodu.

Vzniklé řídké těsto vložíme na kuchyňské prkénko, které dáme k hrnci s vroucí vodou a nožem oddělujeme kousky, které vhodíme do vroucí vody.

Noky jsou hotové ihned, jak vyplavou na hladinu.

Z hladiny je posbíráme děrovanou naběračkou nebo sítkem.

Tvarohové noky můžeme konzumovat nasladko (například s ovocem, moučkovým a skořicovým cukrem, mákem a polité máslem) nebo s masem (vepřovým, kuřecím,..).