

Bryndzové noky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hrubá mouka 300 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 1 šálek
- Sůl 1 špetka
- Špek 200 g
- Bryndza 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z mouky, vajec a mléka vypracujeme velmi tuhé těsto, které nastrouháme na hrubém struhadle. Uvaříme ve slané vodě. Nakrájíme špek na kostičky a vyškvaříme. Hotové noky v míse promícháme s tukem a s brynzou. Necháme chvíli v troubě prohřát. Před podáváním je posypeme špekovými škvarky.