

Sýrové noky do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- pažitka 1 ks
- polévkové koření 1 lžička
- **těsto**
- vejce 1 ks
- hrubá mouka 80 g
- mléko 100 ml
- tvrdý sýr 50 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy nastrouháme tvrdý sýr, přidáme vejce, mléko, polévkové koření, nakrájenou pažitku nebo petrželku, hrubou mouku a promícháme.

Těsto necháme chvílku odpočinout. Potom malou lžičkou děláme noky a vkládáme je do vroucí polévky. Pokud by bylo těsto moc tuhé, přidáme trochu mléka.

Sýrové noky můžeme podávat v různých polévkách podle chuti.