Bramborové noky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Brambory
mléko
sůl
strouhanka
vejce
umělý tuk
hrubá mouka

Postup

Den předem uvaříme půl kg brambor ve slupce, druhý den je oloupeme a nastrouháme. Vmícháme do nich tolik vlažného mléka, jako když chystáme bramborovou kaši. Osolíme,znovu dobře promícháme a pak zvolna přidáme 7 lžic jemně mleté strouhanky, vejce, lžíci rozpuštěného umělého tuku a tolik hrubé mouky nebo krupice, aby hmota nebyla příliš tuhá. Vše vařečkou dobře promícháme a necháme asi půl hodiny odpočinout. Vykrajujeme ve vodě máčenou lžící noky, které zavařujeme do prudce se vařící vody. Vaříme asi 8-10 minut.

Podáváme je jako přílohu k masu, zelenině, salátu. Jsou velmi chutné s dušeným zelím, stačí je jen zcela málo pomastit, aby se od sebe oddělily.