

Jemné máslové noky

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 lžíce másla

sůl

3 žloutky

1,5 šálku mléka

500 g hladké mouky

3 bílky

Postup

Máslo utřeme do pěny a potom k němu postupně, za stálého míchání přidáme žloutky. Po částech přidáváme mouku a těsto ředíme mlékem. Potom je osolíme a zlehka vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků. Z těsta vykrajujeme lžící noky, vhadzujeme je do vroucí vody a asi 8 minut vaříme.