

Zelené noky

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 lžic polohrubé mouky

2 vejce

2 lžíce másla

3 lžíce sekané petrželky nebo kopr

sůl

Postup

Máslo utřeme se žloutky a moukou, dochutíme špetkou soli a vmícháme tuhý sníh z bílků tak, aby vzniklo těsto podobné husté smetaně. Nakonec přidáme nasekanou petrželku nebo kopr. Dřevěnou lžící, kterou pokaždé ponoříme do horké vody, vykrajujeme z těsta noky a vkládáme je do vařící osolené vody. Až vyplavou na povrch, zmírníme teplotu a pod pokličkou ještě chvíli povaříme. Vodu scedíme. Noky podáváme jako přílohu k masu nebo dušené zelenině.