Přílohové krupicové noky z odpalovaného těsta

https://www.varimesmarcelou.cz/prilohove-krupicove-noky-z-odpalovaneho-testa

Krupicové noky jsou velmi jemné a skvěle doplňují smetanové omáčky a navíc, připravit odpalované těsto je jednodušší, než byste si mysleli. To nepřeháním.

Na přípravu 14 kusů (3-4 porce) přílohových krupicových noků budeme potřebovat

- 250 ml mléka
- 100 g krupice (dětskou krupičku ne)
- 20 g másla
- 1 syrové vejce
- 3 g soli
- Několik strouhnutí muškátového oříšku
- Máslo na pokapání uvařených noků

Postup přípravy přílohových krupicových noků z odpalovaného těsta

Do hrnce nalijeme odměřené mléko, přidáme máslo, sůl i muškátový oříšek. Hrnec postavíme na zdroj tepla a začneme zahřívat. Máslo se v mléce rozpustí. Připravíme si vařečku a mléko mícháme téměř k bodu varu.

V tomto okamžiku hrnec odstavíme ze zdroje tepla a naráz (ne postupně) do mléka vysypeme odváženou krupici. Měchačkou okamžitě mícháme, protože kaše v hrnci rychle houstne. Nepřestáváme míchat a hrnec postavíme na mírný zdroj tepla. V hrnci se během pár vteřin za neustálého míchání vytvoří krupicová koule, která se odlepuje ode dna i stěn hrnce.

Hrnec sejmeme a horkou kouli krupicového těsta přendáme do prostornější mísy. Nyní musíme počkat, než nám těsto trochu zchladne. Nechceme si popálit prsty a uvařit přidávané syrové vajíčko.

Připravíme si prostornější hrnec s osolenou vodou (jako bychom vařili knedlíky či halušky). Hrnec zakryjeme poklicí a začneme zahřívat až k bodu varu.

Do částečně vychladlého těsta rozklepneme vajíčko a měchačkou ho do těsta zapracujeme. Když jsem noky kdysi připravovala poprvé, moc mi to nešlo, tak jsem místo měchačky použila ruku a těsto bylo propracované raz dva.



Nyní z těsta vytvarujeme noky. Buď pomocí dvou polévkových lžic nebo ručně v dlaních. Mně se osvědčila druhá metoda. Odtrhnu navlhčenými prsty kus těsta, v dlaních udělám kuličku a tu následně rozválím do válečku – noku 5 cm dlouhého a 2 cm silného. Přibližně.

Připravené noky vložíme do vroucí vody a vaříme je od první bubliny varu 5 minut. Asi v polovině varu noky vyplavou na hladinu. Uvařené noky děravou naběračkou přendáme do mísy a pokapeme je rozpuštěným máslem.

Misku s noky zakryjeme a udržujeme ji před podáváním v teple (asi jako knedlíky).

Připravit si noky není opravdu nic složitého a časově náročného v porovnání s přípravou knedlíků kynutých či bramborových.