

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](#). Hrncem postavíme na zdroj tepla a začneme zahřívát. Máslo se v mléce rozpustí. Připravíme si vařečku a mléko mícháme téměř k bodu varu.

V tomto okamžiku hrncem 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 hrncem 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.

Hrncem 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 hrncem s osolenou vodou (jako bychom vařili knedlíky či halušky). Hrncem zakryjeme poklicí a začneme zahřívát 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 dřevou naběračkou přendáme do misky 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](#).