

Ingrediencie

500 g polohrubej múky, 2 vajcia, 1 lyžička soli, podľa potreby voda

d'alej: 6 vajcia, 100 g údenej slaniny, 100 g cibule

Postup

Pripravíme nočky tak, že do misky dáme múku, osolíme, pridáme vajcia a prilievame studenú vodu. Miešame a prilievame pokiaľ nám nevznikne redšie haluškové cesto.

Nočky hádzeme cez dierkované haluškové sito do vriacej vody. Ak vyplávajú na povrch, ešte ich trochu povaríme. Potom ich scedíme, prepláchneme a málinko pomastíme, aby sa nezlepili.

Na suchej panvici posmažíme na malé kúsky nakrájanú slaninu. Na tomto tuku osmažíme nakrájanú cibuľu dozlatista a prilejeme rozšľahané vajčka. Plameň stíšime a urobíme redšiu praženicu.

Do hotovej praženici vmiešame nočky a zamiešame. Podľa potreby posolíme.

zdroj: www.bonvivani.sk

Vajcové nočky

Pondelok, 21. Január 2019 11:59

