

## Moučné noky

4 dl mléka, 40 g tuku, 300 g hrubé mouky, sůl, 2 vejce  
Mléko zahřejeme téměř k varu, přidáme tuk a sůl, tenkým praménkem vsypeme mouku a za stálého míchání vaříme – odpalujeme, až se těsto nelepí na stěny nádoby. Sejmeme z plotýnky a po částečném vychladnutí postupně vmícháme rozšlehaná vejce. Lžící namáčenou v horké vodě vykrájíme z těsta noky, které hned vklá-

dáme do vařící osolené vody a vaříme je asi 4 minuty. Vařené noky vyjmeme a necháme dobře okapat. Hned podáváme.

## Krupicové noky

4 dl mléka, 30 g tuku, 160 g krupice, sůl, 3 vejce  
Mléko a tuk zahřejeme téměř k varu, tenkým praménkem vsypeme krupici a za stálého míchání vaříme – odpalujeme, až se těsto nelepí na stěny nádoby. Sejmeme z plotýnky, ne-

cháme trochu vychladnout, potom postupně vmícháme vejce, sůl a vypracujeme hladké těsto. Lžící namáčenou v horké vodě vykrájíme noky, vkládáme je hned do vařící osolené vody a vaříme asi 4 minuty. Po okapání je hned podáváme.

## Bramborové krokety

400 g směsi pro bramborové knedlíky v prášku, 4 dl vody,

3 vejce, hladká mouka, strouhanka, tuk na smažení  
Směs pro bramborové knedlíky promícháme s jedním rozšlehaným vejcem a vodou, po třiminutovém stání z hladkého těsta utvoříme váleček, nakrájíme na plátky, obalíme je v mouce, ve zbylých rozšlehaných vejcích a ve strouhance a usmažíme po obou stranách na tuku.

## OBSAH

Slovo autorky úvodem	1	Zvěřina, ryby, drůbež a králík	21
Polévky	2	– zvěřina	
Pokrm z masa a vnitřností	4	– ryby	
– hovězí maso		– drůbež a králík	
– telecí maso		Pokrm z vajec, luštěnin, zeleniny,	
– skopové a jehněčí maso		brambor a hub	26
– vnitřností		– vejce a luštěniny	
– vepřové maso		– zelenina, brambory a houby	
Pokrm z mletého masa, uzenin a lančmítu	19	Toasty, slané pečivo, studené pokrmy	29
		Méně obvyklé přílohy	32



svazek 166

Libuše Vlachová  
**POKRMY S PŘÍCHUTÍ PAPIKY**

Fotografie Jiří Koula.  
Obálku navrhl a graficky upravil Milan Maršo.  
Vydalo Vydavatelství a nakladatelství Práce v Praze roku 1991 jako svou 6759. publikaci.  
Odpovědný redaktor Luděk Neužil.  
Výtvarný redaktor Milan Maršo.  
Technická redaktorka Dana Zahrádková.  
1. vydání – stran 32  
AA 5,60 – VA 6,58  
Vytiskly Jihočeské tiskárny, a. s., České Budějovice, provoz 1.  
Tematická skupina 08/26  
24-017-91  
© Libuše Vlachová, 1991  
**ISBN 80-208-0147-2**