

Přílohy – těstoviny – ŇOKY

Doba přípravy cca 30 min

300 g mouky, 2 vejce
voda, sůl dle potřeby
2 lžíce oleje, máslo 100 g

V míse s oválným dnem smícháme všechny ingredience s vodou, abychom dostali měkké těsto. Lžící nabíráme těsto a dáváme vařit do slané vody (10 minut). Scedíme, propláchneme studenou vodou, aby se ňoky nelepily a polijeme rozpuštěným máslem. Podávají se posypané strouhaným sýrem jako příloha k masitým jídlům (*šugo, žgvacet, guláše*).



Přílohy – těstoviny – BRAMBOROVÉ ŇOKY

Doba přípravy cca 40 min

brambory 600 g
mouka 300 g
2 vejce, sůl 30 g
olej 2 lžíce

Oloupané vařené brambory rozmačkáme (propasírujeme) a necháme na desce vychladit. Umícháme těsto a rozdělíme na několik kusů. Z nich uválíme válečky tlusté jako prst a nařezeme na kousky cca 2-3 cm dlouhé.

Vaříme ve slané vodě, dokud nevyplavou na povrch. Scedíme a prolijeme studenou vodou, aby se nelepily. Prolijeme zbytkem oleje, posypeme strouhaným sýrem a podáváme k masitým jídlům (*šugo, žgvacet, guláše*).

Přílohy – těstoviny – PARENCI (štrunjci, žličnjaci)

Doba přípravy cca 60 min

mouka 250 g	čerstvé kvasnice 10 g
2 vejce	3 lžíce oleje
ovčí tvaroh 250 g	bílý pepř 3 g
sůl 5 g	strouhaný sýr 50 g

V míse umícháme z mouky, nadrobených či rozpuštěných kvasnic, tvarohu, soli a pepře měkké těsto, které mísíme tak dlouho, až se začnou dělat bubliny. Potom ho necháme kynout asi půl hodiny na teplejším místě. Těsto nabíráme lžící a dáváme do vařící slané vody (cca na 10 minut). Scedíme, prolijeme studenou vodou a podáváme se strouhaným sýrem nebo jako přílohu k masitým jídlům.