

# Noky

**Počet porcí:** 3

**Doba přípravy:** 10 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Podle základního návodu na přípravu bramborových noků uvaříme noky z 200 g směsi na bramborové těsto. Směs zalijeme vodou (300 ml) a zamícháme. Necháme asi 5-10 minut odležet a důkladně prohněteme. Tvarujeme noky a vaříme v mírně osolené vodě podle velikosti 4-6 minut.

## Ingredience

- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g

