

Gyors tojásos nokedli egyszerűen

A tojásos nokedli a magyar konyha egyik legismertebb és legkedveltebb fogása. A frissen főtt nokedlit lágy tojással forgatjuk össze, így egy egyszerű, mégis laktató étel készül. Friss fejes salátával tálalva igazi klasszikus, amely gyorsan elkészíthető, és a hétköznapi tökéletes ebédje vagy vacsorája



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 15 perc

Adag: 4

Egytálétel

HOZZÁVALÓK

300 g liszt

8 db tojás

kb. 180-200 ml víz

olaj

só

bors

ADATOK

Szerző

briguli

Publikálva

2026.08.02

ELKÉSZÍTÉS

1.

A nokedlihez összekeverjük a hozzávalókat: liszt, 2 db tojás, 1 tk só és a megfelelő mennyiségű víz.



2.

Forrásban lévő, sós vízben szaggatjuk a nokedlit. Megvárjuk, amíg feljönnek a víz tetejére majd még kb. 1 percig főzzük.



3.

Felverjük a maradék 6 tojást, fűszerezük. A nokedlit miután kiszedtük a vízből, átöblítjük és kevés olajon elkezdjük pirítani. Ráöntjük a tojásokat és kevergetjük amíg szépen meg nem sült.



4.

Csemegeuborkával vagy ecetes salátával is tálalhatjuk.

