

Žličnjaci | Noklice sa jajetom | Trganci



- 300 g [oštrog brašna](#)
- 2 žlice ulja
- 1,5 dl mlijeka
- [1 jaje](#)
- 15 g maslaca
- 1/2 MŽ soli



U toplo mlijeko umutite maslac da se skroz rastopi. Dodajte ulje i sol. **Tijesto za žličnjake** dobro umiješajte i dodajte postepeno **oštro brašno** uz stalno mješanje.

Kad ste umutili brašno dodajte jaje, te umutite mikserom glatko, ljepljivo **tijesto za noklice**. Jaje dodajte uvijek na kraju kad je **smjesa za žličnjake** već hladna, budući se jaje u vrućem mlijeku odmah počinje gruštati. **Tijesto za žličnjake sa jajima** još je bolje ako ga ostavite pokriveno na hladnom mjestu, najbolje preko noći u hladnjaku.

Žličnjake pripremite sa dvije male žličice, tako da žličice umočite u vodu i formirate od tijesta malenu kuglicu.

Nemojte se pre više truditi dobiti neki savršeni oblik, jer čim **žličnjak ili noklica** padne u vruću vodu deformira se.



Najjednostavnije je ako tijesto tanko razvućete po tanjuru iznad posude za kuhanje, te žličicom trgate i puštate ga da padne u vodu.
Pazite samo da nisu pre veliki jer u kuhanju **noklica sa jajetom** nabubri na duplu veličinu.

Žličnjake od jaja kuhajte u kipućoj vodi ([juhi, varivu](#)) dok ne isplivaju, plus 10 minuta.

Ako **žličnjake** radite kao prilog, ocijedite ih i isperite te ih na toplom maslacu, u koji ste dodali prstohvat krušnih mrvica (prezli), kratko prepržite da uhvate žutu boju i prime na sebe malo prezli.

Noklice odnosno žličnjake sa jajima poslužiti kao prilog uz [mesna jela](#), npr. pašticadu ili jela od divljači npr. lovački gulaš ili paprikaš. Također **žličnjaci sa jajima** su nezaobilazni u [ajngemahtecu](#).

