Noky se smetanovo žampionovou omáčkou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Podle základního návodu na přípravu bramborových noků uvaříme noky z 200 g směsi na bramborové těsto. Směs zalijeme vodu (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.

Středně velkou cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Žampiony očistíme a nakrájíme na půlměsíčky.
Na pánvi rozpustíme máslo, přidáme cibulku a za občasného promíchání čekáme, dokud nezesklovatí. Přidáme hladkou mouku, vytvoříme jíšku.
V druhé pánvi (popř. hrnci) opět rozpustíme kousek másla, přidáme žampiony a restujeme, dokud nezměknou. Poté je přidáme k jíšce a vše zalijeme smetanou. Smetanovo-žampionovou omáčku provaříme, osolíme a opepříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 7 g
- **Krajanka smetana ke šlehání 250 ml** - 350 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 60 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE