Italské noky

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.

Oloupanou cibuli a česnek nadrobno nasekáme. Očistíme a opláchneme žampiony a nakrájíme je na plátky. V pánvi zahřejeme tuk a cibuli s česnekem na něm osmahneme. Přidáme žampiony a opečeme je do zlatohněda. Rajčata pasírovaná a rajčatový pyré vlijeme do žampionů a ochutíme solí, pepřem a paprikou, podle chuti cukrem. Omáčku asi 15 minut povaříme. Noky podáváme polité omáčkou, posypané petrželkou, pažitkou a nastrouhaným sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Petrželová nať** - 15 g
- **Pažitka** - 15 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 500 g
- **Parmazán 100 g** - 100 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 200 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Paprika sladká 35 g** - 2 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 15 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 150 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 3 x 200 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE