Bramborové noky s gorgonzolou a kuřecím masem na česneku s kurkumou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut

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.

Kuřecí prsíčka nakrájíme podélně na 4 mm slabé plátky. Přidáme kurkumu a zakápneme olejem. Promícháme a uložíme do chladu odležet. Na pánvi s rozehřátým olejem opečeme po obou stranách nepatrně opepřené a osolené marinované kuřecí maso. Poté bez tuku odložíme pod gril na teplo. Na másle v hrnci krátce orestujeme cibuli a česnek. Zalijeme smetanou s mlékem a přivedeme k varu. Teplotu zmírníme a stálého míchání metlou přidáme gorgonzolu s kousky změklého másla. Krátce povaříme, stáhneme z tepla a rozmixujeme tyčovým mixerem. Dochutíme čerstvě mletým pepřem, muškátovým oříškem. Nesolíme, protože sýr je dostatečně slaný. Do vyhřátých a máslem lehce vytřených hlubokých talířů dáme nejprve teplé noky, které přelijeme sýrovou omáčkou. Nakonec navršíme opečená kuřecí prsíčka a dáme pod rozehřátý gril krátce zazlátnout. Hotové jídlo dozdobíme tomaty a bazalkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Rajčata** - 50 g
- **Česnek** - 1 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kuřecí maso** - 400 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 200 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 100 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Kurkuma mletá 30 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Gorgonzola 200 g** - 100 g
- **Muškátový ořech celý 9 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE