Nočky s pestem ze sušených rajčat

Počet porcí: 3
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Uvařené 2 brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. K nim přidáme 1 vejce a mouku. Ručně zpracujeme v nelepivé měkké těsto. Těsto rozdělíme na dvě poloviny a z každé z nich vyválíme hada. Toho pak nakrájíme na malé nočky. Ihned vaříme v solené vodě. Od doby, kdy noky vyplavou na hladinu, ještě asi 3 minuty.
Nočky po vychladnutí opečeme na přepuštěném másle. Noky promícháme s pestem.
Podáváme s rukolou, olivami,pokrájeným Jalapenos, parmazánem a opečenou slaninou.

Ingredience

- **Brambory** - 100 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivy zelené** - 40 g
- **Parmazán 100 g** - 40 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 150 g
- **Mouka jáhlová nativní 300 g** - 125 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 125 g
- **Rukola praná** - 40 g
- **Jalapeno Nacho Krájené 220 kg** - 6 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 20 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky sušených rajčat piniových oříšků a tofu 190 g** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE