

Noky s tomatovou omáčkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Podle základního návodu na přípravu bramborových noků uvaříme noky z 100 g směsi na bramborové těsto. Směs zalijeme vodou (150 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. Necháme odkapat v cedníku.

Na olivovém oleji si mezitím osmahneme na plátky pokrájený česne, přidáme pokrájenou šunku na kostičky a na chvíli i sušené oregáno. Na závěr přidáme rajčatovou konzervu, kterou společně s ostatními surovinami podusíme. Asi po 10 minutách osolíme, opepříme, přidáme bazalku a ještě chvíli podusíme. Omáčku smícháme s noky a posypeme strouhaným sýrem.

Ingredience

- Česnek - 10 g
- Jedlá sůl - 2 g
- Olivový olej - 10 g
- Parmazán 100 g - 50 g
- Pršut pečeně krájený 75 g - 100 g
- Směs na bramborové těsto 400 g - 100 g
- Bazalka 10 g - 2 g
- Oregano 10 g - 2 g
- Pepř černý mletý 20 g - 2 g
- Podravka rajčata pasírovaná 500 g - 390 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

