

Noky se zelím a uzeným masem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těsto připravíme podle návodu. Pomocí lžiček vytvarujeme z připraveného těsta noky, které vložíme do osolené vařící vody a vaříme po dobu 5 minut. Noky scedíme a propláchneme studenou vodou. Cibuli nakrájíme na drobno, uzené maso na malé kostičky. Cibuli smažíme dozlatova, jakmile má pěknou barvu přidáme maso a jen krátce orestujeme. Připravíme si hrnec na zelí. Na rozpáleném oleji osmažíme na drobno nakrájenou cibuli, jakmile cibule zezlátne, přidáme zelí, lehce ho podlijeme a krátce povaříme.

Podle chuti osolíme, opepříme a přisypeme trochu kmínu. Zelí ochutíme cukrem, ale pokud máte raději kyselejší zelí, s cukrem šetřete. Promícháme, necháme krátce povařit a odstavíme z plotny. Hotové noky smícháme s masem a zelím a můžeme podávat.

Ingredience

- **Cibule volná** - 150 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 10 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Uzená kýta** - 500 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 400 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 500 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Olej slunečnicový** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

