

Zapečené noky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Podle základního návodu na přípravu bramborových noků uvaříme noky z 200 g směsi na bramborové těsto. Směs zalijeme vodou (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.

Slijeme je přes cedník. Noky vložíme je do zapékací misky. Mezitím si na pánvi orestujeme dozlatova větší cibuli nakrájenou nadrobno, pak nakrájenou slaninu. Přidáme rozdrcené stroužky česneku. Směs zalijeme drcenými rajčaty, sůl, pepř, červeného vína. Omáčku necháme asi 3 minuty provařit.

Noky zalijeme směsí z pánve, promícháme a navrch pokládáme na plátky nakrájenou mozzarellu.

Nakonec zasypeme trochou strouhaného parmazánu. V předehřáté troubě na 160 °C zapékáme gnocchi přibližně 30 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 20 g
- **Parmazán 100 g** - 100 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 200 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 200 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

