

Bílý chřest s noky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 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.

Chřest oloupeme a odkrojíme 1 cm konečků. Vaříme 12 až 15 minut v osolené a mírně oslazené vodě.

Očištěnou a omytou cibuli nakrájíme šikmo na tenká kolečka. Ze snítek omytého a osušeného tymiánu otrháme lístky. Noky za stálého míchání opečeme dozlatova na rozehřátém oleji s česnekem a tymiánem. Omytá rajčata rozkrojíme na čtvrtky, odstraníme semena a nakrájíme na kostičky. Spolu s cibulí přidáme k nokům a prohřejeme. Osolíme a opeříme. Scezený chřest a noky upravíme na ohřátou mísu. Posypeme strouhaným sýrem.

Ingredience

- **Chřest zelený** - 1000 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Tymián čerstvý** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Cibulka jarní** - 50 g
- **Parmazán 100 g** - 100 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 200 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

