

Dýňové bezlepkové noky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Dýňové pyrė si připravíme tak, že dýni Hokkaidó důkladně omyjeme a postrouháme na jemném struhadle (i se slupkou). Na olivovém oleji dusíme asi 20 minut. Můžeme rozmixovat. Pak všechny suroviny na noky (dýňové pyrė by nemělo být úplně horké) smícháme a necháme asi 5-10 minut odležet. Poté dobře ručně prohněteme. Podsypáváme si např. kukuřičnou hladkou moukou. Z těsta vytváříme nočky, které vaříme v mírně osolené vodě podle velikosti asi 4-6 minut. Hotové je promícháme s máslem a sypeme parmezánem.

Ingredience

- **Dýně Hokkaido** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Parmazán 100 g** - 200 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 300 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 70 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Vejce** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

