

Bramborové noky jako omeleta

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.

Cibuli nakrájíme na plátky a se špetkou soli restujeme na pánvi. Ke konci přidáme i rozdrcený česnek. Přihodíme nahrubo postrouhanou mrkev a tenké plátky cukety. Lehce osolíme a restujeme, dokud není zelenina zavadlá, ale stále příjemně křupavá. Sundáme z pánve a dáme na ni osmažit slaninu. Pánev s osmaženou uzeninou stáhneme z plamene, přidáme zeleninu, nahrubo postrouhaný tvrdý sýr, prošlehaná vejce, posekanou petrželku a bramborové noky (které jsme si předem uvařili) a které předem pár minut zprudka osmažíme. Hmotu rozprostřeme na pánev v silnější vrstvě a pomalu pečeme jako omeletu nebo ji můžeme zapéct v troubě.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Cuketa** - 100 g
- **Mrkev** - 50 g
- **Česnek** - 3 g
- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 200 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 80 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Kromík minigouda ve vosku 300 g** - 50 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

