

Bramborovo-tvarohové noky s jahodovým rozvarem

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Směs na bramborové těsto promícháme s ostatními ingrediencemi v míse třeba lžící. Necháme asi 7-10 minut odležet. Poté buď přímo v míse nebo na vále těsto důkladně ručně prohněteme. Získáme homogenní tvárnou hmotu. Z ní tvarujeme nočky a krátce vaříme 4-5 minut v mírně osolené vodě.

Jahody pokrájíme na kousky, přidáme javorový sirup podle své chuti a krátce provaříme na pánvi. Můžeme přidat i špetku skořice. Podáváme s horkými noky.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Jahody** - 200 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 100 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 100 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 100 g

