Bramborové noky s tuňákem

Počet porcí: 2
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 vodu (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.

Na másle restujeme pokrájený pórek, na hrubém struhadle strouhanou mrkev a celer. K orestované zelenině přidáme tuňáka, dochutíme solí, pepřem a citrónovou šťávou. Přidáme 2 lžíce zakysané smetany. Nakonec do směsi vmícháme opečené noky a posekanou petrželku.

Ingredience

- **Mrkev** - 80 g
- **Pórek** - 50 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Citróny** - 50 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 200 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 20 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 10 g
- **Tuňák ve slunečnicovém oleji 80 g SUN & SEA** - 80 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE