

Bramborové noky s ovocným pyrém a zakysanou smetanou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Bramborové těsto smícháme s vodou a vytvoříme hustší hmotu, ze které vytvarujeme noky. Mělo by to jít snadno jako s modelínou. Noky pak můžeme ihned začít vkládat do vroucí mírně osolené vody. Vaříme, dokud noky nevyplavou. Poté je vyndáme a mírně propláchneme vodou. Pak už stačí jen pyrém smíchat s cukrem, smetanou a přelít jím noky. Na ozdobu použijeme čerstvé maliny a lžičku zakysané smetany. Navrch nastrouháme hoblinky čokolády.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 400 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Cukr moučka** - 25 g
- **Maliny čerstvé** - 200 g
- **Jihočeská zakysaná smetana min. 15% laktóza < 0,01% 200 g, tuk min. 15%** - 200 g
- **Čokoláda mléčná 100 g** - 50 g
- **Malinové pyrém 120 g** - 500 g

