

Italské noky

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. Po vyplavení noky necháme odkapat v cedníku.

Oloupanou cibuli a česnek nadrobno nasekáme. Očistíme a opláchneme žampiony a nakrájíme je na plátky. V pánvi zahřejeme tuk a cibuli s česnekem na něm osmahneme. Přidáme žampiony a opečeme je do zlatohněda. Rajčata pasírovaná a rajčatový pyré vlijeme do žampionů a ochutíme solí, pepřem a paprikou, podle chuti cukrem. Omáčku asi 15 minut povaříme. Noky podáváme polité omáčkou, posypané petrželkou, pažitkou a nastrohaným sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Petrželová nať** - 15 g
- **Pažitka** - 15 g
- **Žampion zahradní** **500 g** - 320 g
- **Parmazán** **100 g** - 100 g
- **Směs na bramborové těsto** **400 g** - 108 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Paprika sladká** **35 g** - 2 g
- **Pepř bílý mletý** **25 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Krajanka máslo** **250 g** - 15 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě** **120 g** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

