

Noky s rajčatovou omáčkou a kuřecími prsy

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Podle základního návodu na přípravu bramborových noků uvaříme noky z 300 g směsi na bramborové těsto. Směs zalijeme vodou (450 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.

Na oleji a másle necháme zesklivatět cibuli, přidáme 5 stroužků česneku a necháme rozvonět, poté přidáme sekaná rajčata. V této fázi ochutíme solí, pepřem, cukrem a necháme půl hodiny vařit na mírném ohni. Do hotového rajčatového základu přimícháme smetanu do omáček a necháme prohřát. Kuřecí prsa očistíme, osolíme a opepříme. Na pánvi rozpálíme olej a zatáhneme na něm kuřecí prsa, aby dostala zlatou barvu. Vytáhneme z pánve a dáme odpočinout. Na pánvi rozpustíme lžíci másla a orestujeme nakrájený česnek, jalapeños a sušená rajčata. Do směsi přilijeme víno a necháme vypařit. Nakonec zamícháme najemno nakrájenou petržel. Uvařené noky promícháme s dvěma naběračkami rajčatové omáčky. Kuřecí prsa nakrájíme na plátky a navrch dáme směs ze sušených rajčat, jalapeños a česneku.

Ingredience

- **Cibule volná** - 72 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 300 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 78 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 168 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 18 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 240 g
- **Cukr krystal** - 6 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Olej slunečnicový** - 18 g
- **Ketchup Master Jalapeno 530 g** - 30 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana na vaření 200 ml** - 72 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

