

Petrželkové noky s citronovým máslem II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 180 g
- Citron 1 ks
- Sůl a pepř - dle chuti 2 špetka
- Velké brambory 3 ks
- Velký pastinák 1 ks
- Hrubá mouka 250 g
- Jemně nasekaná petrželka 1 hrst
- Vejce 1 ks
- Strouhanka 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo utřete s citronovou šťávou a dobře omytou nastrouhanou kůrou do jemného krému. Kousek kůry si nechte na ozdobení. Osolte jej a opepřete a dejte na chvilku do ledničky. Do hrnce s vroucí osolenou vodou dejte vařit brambory ve slupce a oloupaný pastinák doměkka. Horké brambory oloupejte a i s patinákem je nastrouhejte na vál. Osolte, přidejte mouku, část petrželky a vejce a vypracujte těsto. Z něj tvořte nočky, zavařte je do osolené vody a vařte 5 minut. Strouhanku opražte na pánvi a citronové máslo rozpustěte. Noky na talíři posypte strouhankou i petrželkou a polijte máslem.