

Červené domácí noky II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Velké brambory typu C 2 ks
- Vejce 1 ks
- Polohrubá mouka 100 g
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Extra panenský olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory uvařte ve slupce doměkka. Nechte je krátce zchladnout. Pak je oloupejte a nastrouhejte. Přidejte vejce, polohrubou mouku, rajčatový protlak a špetku soli a zpracujte vláčné nelepivé těsto. Pokud se lepí, přidejte trochu mouky. V kastrolu přiveďte k varu osolenou vodu. Z těsta tvořte malé válečky stejné velikosti a vhaďte je do vroucí osolené vody. Vařte je asi 5 minut. Pak je vyndejte a nechte v sítu okapat. Přendejte je na talíř a pokapejte olejem. Před podáváním noky posypejte nastrouhaným parmazánem.