

Bramborové nočky s medvědí česnekem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Medvědí česnek 200 g
- Olivový olej 100 ml
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř 2 špetka
- Brambory 300 g
- Hrubá mouka 150 g
- Vejce 1 ks
- Petrželka 1 lžíce
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 50 g
- Mléko plnotučné 150 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Medvědí česnek dejte do mixéru, přilijte olivový olej, sůl a rozmixujte dohladka na pesto. Přendejte do skleničky a dejte vychladit do ledničky.

Brambory uvařte ve slupce, oloupejte a nastrouhejte. V míse je smíchejte s moukou a vajíčkem, přidejte nasekanou petrželku a vypracujte hladké těsto. Z něj vytvořte válečky, nakrájejte je na stejně velké špalíčky a hned vařte ve vroucí vodě asi 5 minut. Pak je vyndejte na síto.

V kastrůlku rozpustěte máslo, přidejte hladkou mouku, orestujte a vlijte studené mléko. Rozšlehejte

na hladkou omáčku a vařte asi 10 minut.

Část pesta vmíchejte do omáčky a dosolte. Na talíře vlijte omáčku, přidejte uvařené noky a pokapejte zbylým pestem. Ozdobte medvědí česnekem.