

Noky s dýní a slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 50 g
- menší cibule 1 ks
- anglická slanina 4 plátek
- malá dýně hokaido 1 ks
- trocha soli a pepře 1 ks
- sýr Gran Moravia 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dáme rozpustit máslo, do kterého pak přidáme najemno nakrájenou cibuli společně s najemno nakrájenou anglickou slaninou. Opečeme do zlatavé barvy. Menší plod dýně naporcujeme, zbavíme jader a nakrájíme i se slupkou na malé kostičky. Přidáme k cibuli a slanině, podlijeme 300 ml vody a dusíme pod pokličkou doměkka. Dýně se krásně rozvaří a už ji jen lehce promačkáme vidličkou a dle chuti osolíme a opepríme. Podáváme k nokům jako přeliv a bohatě sypeme nahrubo strouhaným sýrem Gran Moravia.