Bramborové noky s kuřecím a špenátem

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- smetana 250 ml
- kuřecí prsa 400 g
- česnek 3 stroužek
- strouhaný parmazán 2 lžička
- **na ozdobu**
- čerstvá petrželka 1 ks
- **podle chuti**
- mražená kukuřice 1 ks
- sůl 1 ks
- čerstvá petrželka 1 ks
- mražený špenát 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- **těsto**
- tymián 1 ks
- hrubá mouka 200 g
- strouhaný muškátový oříšek 1 ks
- vejce 1 ks
- brambory vařené ve slupce 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, slijeme a necháme vychladnout. Vychladlé brambory nastrouháme najemno. Přidáme ostatní ingredience - mouku, vejce a bylinky. Tymiánu a muškátového oříšku přidáme podle chuti, ale kořeníme opatrně! Vypracujeme těsto, které se nebude lepit ke stěnám misky. Z těsta uválíme válečky, které nakrájíme na noky. Bramborové noky dáme do osolené vařící vody a vaříme, dokud nevyplavou.

Na rozpáleném oleji opečeme kuřecí maso nakrájené na menší kousky, osolíme a opepříme, přidáme prolisovaný česnek a zalijeme smetanou. Dodáme kukuřici a špenát (množství podle potřeby a chuti), vše společně prohřejeme několik minut. Můžeme přimíchat i hrst nasekané petrželky a strouhaný parmazán.

Bramborové noky rozdělíme na talíře a zasypeme směsí kuřecího masa a zeleniny. S těstovinami je tato směs také moc dobrá. Na talíři ozdobíme bramborové noky s kuřecím a špenátem čerstvou petrželkou.