

Hříbkové noky s hustou houbovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 3 lžíce
- Šalvějové lístky 1 hrst
- Česnek - tence pokrájený 3 stroužek
- Malé hříbky 200 g
- Malé žampiony, přepůlené 100 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Na hříbkové noky: 1 ks
- Brambory 1 kg
- Hrubá sůl na pečení- dle chuti 2 špetka
- Sušené hříbky 25 g
- Parmazán, jemně nastrouhaný 40 g
- Hladká mouka 100 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Žloutky 2 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve udělejte hříbkové noky. Troubu předehřejte na 180°C, Brambory dejte na plech, posypte solí a dejte na hodinu péct. Vyndejte je z trouby, nechte lehce zchladnout, oloupejte a v míse rozmačkejte zcela dohladka. Sušené houby vsypte do větší misky, zalijte je 500 ml vroucí vody a

nechte 5 minut stát. Scedte (60 ml vody uchovejte), osušte a najemno nasekejte Poté je spolu s parmazánem, moukou a solí a pepřem přidejte k bramborám. Promíchejte, přidejte žloutky a prohnětte do těsta. Přendejte ho na lehce pomoučenou pracovní plochu a minutu hnětte. Pak rozdělte na polovinu a každou vyválejte do válečku asi 65 cm dlouhého. Nakrájejte na 2 cm široké noky a dejte stranou.

2. Dvě lžíce olivového oleje rozpalte v hrnci, přidejte šalvěj a opékejte ji 1-2 minuty dokřupava. Vyndejte ji z hrnce a nechte na ubrousku odsát tuk. Do hrnce naopak přidejte zbývající olej, vsypte česnek, hříbky a za občasného míchání opékejte 5-6 minut. Přidejte žampiony, sůl a pepř a opékejte další 3-4 minuty. Vlijte smetanu, 60 ml vody, ve které jste máčeli sušené houby, přiveďte k varu. Nechte pár minut probublávat , aby omáčka zhoustla. Podle chuti dosolte.

3. Noky postupně uvařte ve vroucí osolené vodě - hotové jsou asi za 3 minuty - a přidejte je do omáčky. Podávejte posypané křupavou šalvějí.