

Bramborové noky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

• **Noky:**

- Brambory - velké, moučné 900 g
- Vejce - našlehané 1 ks
- Hladká mouka 100 g
- Polohrubá mouka 100 g

• **Omáčka:**

- Olivový olej 20 ml
- Cibule - malá, nasekaná 1 ks
- Drobné houby nebo žampiony 300 g
- Smetana na vaření 300 ml
- Tymián - čerstvý 1 lžíce
- Sůl mořská 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Parmazán - hoblinky 2 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Nejdřív dám vařit dobře umyté brambory ve slupce do hrnce se studenou osolenou vodou. Když jsou měkké, sliju vodu a nechám si ji v jiném hrnci. Brambory nechám chvíli vychladnout, oloupu a nastrouhám na středně jemném struhadle. Rozprostřu je na vál, ve středu udělám důlek a rozklepnu do něj celé vejce. A rovnoměrně osolím. Přidám tři čtvrtiny mouky.

Zbylou mouku vysypu na vál a začnu na něm důkladně zpracovávat těsto. Nejdřív těsto promíchám vidličkou a pak už rukama. Není to nijak zvlášť náročné, těsto prostě musí být vláčné a nelepit se na ruce ani na vál. A právě teď vrátím na plotnu vodu, ve které se vařily brambory, a přivedu ji k varu. Někdy dám i vodu novou a osolím ji.

Těsto si rozdělím na osm stejných dílků a vyválím z nich válečky. Ty nožem rozkrájím na kousky a vhazuji je do vařící vody. Jakmile vyplavou na povrch, vyndám je děrovanou naběračkou. Všechno musím dělat dost hbitě, protože těsto rychle řídne.

Noky vyndávám rovnou do misky, kam nakonec přidám omáčku, kterou jsem si připravila, když se vařily brambory. Na olivovém oleji jsem osmahla cibulku do sklovata, přidala nakrájené žampiony, pět minut je dusila a pak je zalila smetanou. Omáčku jsem vařila tak dlouho, až zhoustla, a nakonec přidala lístky tymiánu. Omáčku naliju na noky v misce, posypu parmazánem, a je hotovo.