Bramborové noky se sýrovou omáčkou

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Hladká mouka 250 g
- Sůl 1 špetka
- Gorgonzola 200 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Šalvějové listy 8 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Smetana 300 ml
- Bílé víno suché 100 ml
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory vaříme ve slupce asi 25 minut, až jsou měkké. Slijeme je, oloupeme a rozšťoucháme. Necháme je trochu vychladnout, přimícháme mouku a osolíme.

Těsto důkladně prohněteme. Pak tvoříme z těsta oválné noky velikosti vlašského ořechu a vidličkou je trochu zploštíme. Noky necháme na pomoučněném válu odpočinout asi 15 minut.

Z gorgonzoly odřízneme tvrdou kůrku a sýr nakrájíme na malé kousky. Cibuli a česnek oloupeme a najemno nasekáme. Šalvějové lístky omyjeme, osušíme a nakrájíme na tenké nudličky.

V hrnci rozpálíme olej a na něm podusíme cibuli a česnek. Zalijeme smetanou a vínem a krátce povaříme. Přimícháme šalvěj, pak přidáme gorgonzolu a za stálého míchání ji necháme roztavit. Omáčku ochutíme solí a pepřem.

Noky vaříme v osolené vodě asi 5 minut, dokud nevyplavou na hladinu. Děrovanou naběračkou je vyjmeme, necháme okapat a podáváme s omáčkou.