

ČESNEKOVÉ NOKY SE SALÁMEM

CUCINARE CON AMORE BLOG PRO GRAN MORAVIA



© Cucinare con amore

Suroviny

sůl
1 kg moučných brambor vhodných na noky – typ C
1 palice česneku
olivový olej
50 g strouhaného sýru Gran Moravia
200 g hladké mouky + na vál
2 žloutky

pepř
100-120 g italského salámu, nakrájeného na drobně
čerstvá petrželka
1/2 lžičky mleté papriky
nastrouhaná kůra z jednoho citronu
Gran Moravia k podávání

Tento recept na noky neobsahuje sice klasickou hutnou smetanovou nebo sýrovou omáčku, ale o to víc tu hraje prim česneková chuť, kvalitní italský salám a citronová kůra. Zvláštní kombinace, výborný výsledek. Recept pro 4 osoby.

Příprava:

Nejprve si uvaříme brambory ve slupce a do trouby rozežháté na 180°C dáme péct neoloupané stroužky česneku, lehce pokapané olivovým olejem. Pečeme do změknutí, cca 20 minut. Uvařené brambory oloupeme, česnek vymačkáme ze slupek a vše dáme do jedné mísy. Brambory i česnek dobře rozštoučáme. Pak přidáme Gran Moravii, mouku, sůl, pepř a žloutky. Vše smícháme do soudržného těsta. Na vál si samozřejmě dáme mouku, a pokud těsto hodně lepí, můžeme mouku přidat i do něj.

Těsto si rozdělíme na 4 stejné kousky, z každého pak vyválíme válečky, z kterých oddělujeme noky o velikosti cca 2 centimetry. Můžeme nechat takto, nebo pokud si troufáme, uděláme do noků vzor pomocí lehkého tahu vidličkou. Noky postupně dáváme stranou na pomoučnený vál nebo plech, aby se nepřilepily k povrchu nebo k sobě – je nutné pomoučnit!

Poté už jen noky vaříme ve vroucí osolené vodě cca tři minuty. Mezitím v pánvi na lžičce olivového oleje opečeme nakrájený salám, pak na poslední minutu přidáme petrželku, mletou papriku a citronovou kůru. Vsympeme noky a celé dobře promícháme a popřípadě ještě dochutíme solí nebo pepřem. Na talíře servírujeme spolu s trochou nastrouhaného sýru Gran Moravia.



PRVNÍ CHODY



MASO



60' PŘÍPRAVA



10' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST