

Bramborové noky s rajčaty a bazalkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

2087 kalorií , **8 g** cukrů , **79 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-noky-s-rajcaty-a-bazalkou>

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce den předem. Druhý den je nastrouháme, smícháme s moukou, trochou soli, vejci a připravíme hladké těsto. Z těsta lžící vykrajujeme nočky, které vaříme v osolené vodě. V pánvi rozpustíme máslo s olejem a přidáme rajčata překrájená na poloviny. Osolíme, opepříme. Přidáme nasekané bylinky a krátce smažíme. Noky podáváme přelití rajčatovou omáčkou posypané strouhaným parmezánem.

Ingredience

- 400 g brambor
- 270 g hladké mouky
- 70 g cherry rajčátek
- 50 g másla
- 50 ml olivového oleje
- 75 g parmezánu
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 2 ks vejce
- 3 lžíce bazalky
- 3 lžíce petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Hlavní chod

