

Petrželové noky s citrónovým máslem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2408 kalorií , **0 g** cukrů , **156 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/petrzelove-noky-s-citronovym-maslem>

Příprava

Brambory i pastiňák vaříme doměkka. Změklé máslo smícháme se šťávou a kůrou z citrónu do pěny, osolíme a opeříme. Dáme odpočinout do lednice. Brambory i pastiňák oloupeme a nastroháme nahrubo. Přidáme vejce, mouku a polovinu nasekané petrželky a vypracujeme v těsto. Z těsta tvoříme nočky, které vaříme 5 minut v osolené vodě. Nočky rozdělíme na talíře, posypeme je nasucho opečenou strouhankou a nasekanou petrželkou, přelijeme je rozpuštěným máslem a podáváme.

Tip k receptu

Můžeme podávat jako hlavní chod i jako přílohu.



Ingredience

- 180 g másla
- 1 ks citrónu
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 3 ks brambor
- 1 ks pastiňáku
- 250 g hrubé mouky
- 1 hrst petrželové natě
- 1 ks vejce
- 2 lžíce strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Hlavní chod, Příloha