

Bramborové noky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

máslo

600 g brambory

pepř mletý

180 g mouka hrubá

Postup

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a ještě horké prolisujeme. Přidáme mouku, vejce, sůl, koření. Takto připravenou směs rychle zpracujeme v těsto, vyválíme z něj válečky silné jako prst a dlouhé cca 3 cm a postupně zavaříme do vařící osolené vody. Jakmile vyplavou na povrch, vyjmeme je a vložíme do máslem vymaštěné misky, promastíme máslem, posypeme storuhaným sýrem dle chuti a velmi krátce zapečeme. Bramborové noky podáváme s rajčatovou nebo s masovou omáčkou.