

# Tvarohové noky v rajčatové omáčce

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

500 g tvarohu

5 lžic solamylu

1 lžice krupice

strouhaný muškátový oříšek

sůl

bílý pepř

mletá paprika

3 střední cibule

1 stroužek česneku

2 lžice másla

1 kg rajčat

1 lžice hladké mouky

2 vejce

1 lžice sušené bazalky nebo svazek čerstvé

2 lžice strouhaného sýra

hrubě mletý pepř na posypání

## Postup

Postup přípravy: Tvaroh smícháme s vejci, solamylem a krupicí, ochutíme muškátem, solí, pepřem. Dvěmi lžicemi vykrajujeme větší noky (ve velikosti lžice), které vaříme v osolené vodě při nízké teplotě asi 12 minut. Na lžici oleje opražíme nakrájenou cibuli s česnekem, přidáme oloupaná a nakrájená rajčata a povaříme. Mouku smícháme s máslem a za stálého míchání omáčku zahustíme. Osolíme, opepříme, ochutíme paprikou. Krátce povaříme, odstavíme a přidáme sekanou bazalku. Do mísy vlejeme omáčku, vložíme noky, posypeme sýrom a pepřem. Každý si nabírá na talíř sám.