

Bazalkové noky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g moučnatých vařených brambor

2 vejce

75 g krupice

200 g hladké mouky

2 svazky bazalky

1 špetka sůl

1 špetka pepře

1 špetka muškátového oříšku

1 parmezán strouhaný nahrubo

1 balení rozpuštěného másla

1 balení MAGGI Amore Mio Omáčky na těstoviny Tomatové

Postup

Brambory vaříme asi 20 minut ve slupce. Horké oloupeme a šťouchadlem nebo šlehací metlou rozmačkáme.

Přidáme vejce, krupici, mouku a nasekanou bazalku a ručně zpracujeme v těsto. Ochutíme solí, muškátem a pepřem. Z těsta tvarujeme malé koule /noky/, které dáme na pomoučenou desku.

Noky dáme do vařící vody a cca 10 minut vaříme na mírném ohni.

Hotové noky přecedíme a podáváme s omáčkou MAGGI Amore Mio tomatová a posypané parmezánem. Možno také podávat s rozpuštěným máslem.