Bramborové noky s omáčkou pesto

Časová náročnost: 60 minut

Noky

500 g	brambor
150 g	hladká mouka
1 lžička	sůl
	hladká mouka(na vyválení)



Pesto

1-2 ks	svazek čerstvé bazalky
3 stroužek	česnek
1 lžíce	piniové oříšky
	sůl
	olivový olej
2 lžíce	strouhaný parmazán

Na ozdobu

100 g	strouhaný tvrdý sýr
	čerstvá bazalka (nemusí být)

Postup přípravy

Noky: Neoloupané brambory dáme vařit. Uvařené zcedíme, oloupeme a ještě horké rozšťoucháme šťouchadlem. Přidáme hladkou mouku se solí a vypracujeme do hladké, mírně lepkavé směsi. Trochou hladké mouky poprášíme vál a z těsta vytvoříme několik šišek silných asi 3 cm. Ty pak pokrájíme na kousky dlouhé okolo 2 cm. Vzniklé noky můžeme ještě zmáčknout mezi prstem a vidličkou (získají tak tvar originálních italských gnocchi). Mezitím si dáme vařit vodu do velkého hrnce. Noky vhodíme do vařicí vody a vyndavame je (např. cedníkem) ve chvíli, kdy vyplavou na hladinu.

Pesto: Bazalkové pesto buď můžeme koupit již hotové ve skleničce nebo si jej vyrobíme z výše uvedených

ingrediencí sami doma. Recept naleznete ZDE

Na závěr naservírujeme horké noky talíř a přelijeme omáčkou pesto (stačí 1 lžíce na 1 porci). Posypeme strouhaným sýrem a podle chuti ještě ozdobíme lístkem čerstvé bazalky. Ihned podáváme.