

Bramborové noky s rajčatovou omáčkou

Časová náročnost: 60 minut

Noky

500 g	brambor
150 g	hladká mouka
1 lžička	sůl
	hladká mouka

Rajčatová omáčka

5 ks	větší zralé rajče (popř. 1 plechovka loupaných rajčat)
1 stroužek	česnek
2 lžice	olivový olej
trochu	sůl
trochu	vinný ocet



Na ozdobu

čerstvé bylinky (např. bazalka)
strouhaný sýr (nejlépe parmazán)

Postup přípravy

Máme-li čerstvá rajčata, musíme si je nejprve na omáčku připravit: Do každého rajčete uděláme mělký křížek nožem a vložíme je spolu s oloupaným česnekem na pečicí papír na plech. Ten dáme do trouby rozehřáté na 200 stupňů Celsia, kde pečeme asi 15 až 20 minut. V této době se pustíme do přípravy noky: Neoloupané brambory dáme vařit. Uvařené je zcedíme, oloupeme a ještě horké rozštoucháme štouhadlem. 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 noky zvaných gnocchi). Mezitím si dáme vařit vodu do velkého hrnce. Noky vhodíme do vařící vody a vyndáváme je (např. cedníkem) – a to ve chvíli, kdy vyplavou na hladinu. Nyní se vrátíme k rajčatové

omáčce: Rajčata vyndáme z trouby (za tu dobu nám krásně změkla a slupky se na nich začaly oddělovat). Necháme je mírně vychladnout a poté sloupneme slupku. Oloupaná rajčata i česnek nakrájíme nadrobno. Na pánvičku si dáme olivový olej, přidáme pokrájená rajčata s česnekem, trochu soli, cukru a vinného octa (v množství podle chuti). Směs zahřejeme a několik minut necháme vše spojit. *(Poznámka: Použijeme-li loupaná rajčata z plechovky, stačí krátce osmahnout česnek na olivovém oleji, přidat celý obsah plechovky, rajčata ohřát, rozmělnit vidličkou a ochutit přísadami podle výše uvedeného návodu.)* Na závěr naservírujeme horké noky na talíř, přelijeme taktéž horkou rajčatovou omáčkou a posypeme parmazánem. Ozdobíme zelenými bylinkami a ihned podáváme.