Dýňové noky s parmazánem

Časová náročnost: 100 minut

Seznam přísad

1 kg	dýně (například hokaido)
250 g	hladká mouka
2 ks	vejce
120 g	máslo
	olivový olej
100 g	parmezán
	olej na smažení
	oblíbené bylinky
	sůl
	pepř

Postup přípravy

Dýni očistíme, nakrájíme na čtvrtky a zbavíme jí semínek. Vložíme na pekáč a pečeme na 170 stupňů 60 minut. Poté dýní vyndáme z trouby a odstraníme z ní slupnu. Dužinu rozmačkáme vidličkou a přidáme k ní mouku, vejce, trochu olivového oleje, sůl a pepř a čerstvě nasekané bylinky. Z ingrediencí vyválíme tužší, ale vláčné těsto. Rukama z něj vypracujeme válečky o průměru asi 2 až 3 cm. Z válečků odkrajujeme zhruba 2 cm velké kousky do kterých vidličkou vytlačíme vroubky. Na pánvičce si rozehřejeme olej s máslem a osmažíme v něm vzniklé noky. Ještě teplé servírujeme s nastrouhaným parmezánem.