Rychlé bramborové noky s rajčatovou omáčkou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

500 g	bramborové noky (doporučujeme naše bramborové gnocchi Varoma)
4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
200 g	slanina
4 stroužky	česnek
1 plechovka	konzervovaná krájená rajčata (vyzkoušejte značku Dle Gusta)
3 lžíce	rajčatový protlak (také Dle Gusta)
1 lžíce	bylinky (např. oregano)
2 lžíce	umeocet (popř. sůl + cukr + vinný ocet)
	vrdý sýr s čerstvou bazalkou na ozdobu

Postup přípravy

Bramborové noky dáme vařit na 2 minuty do horké osolené vody. Poté je zcedíme a dáme do tepla. Na oleji zpěníme pokrájenou cibulku, přidáme nakrájenou slaninu a po jejím opečení přihodíme i nasekaný česnek (ale jen na krátkou chvilku, aby nezhořknul). Přidáme konzervovaná rajčata a chvíli podusíme. Ochutíme oreganem a použijeme naši tajnou ingredienci umeocet! Omáčku přelijeme přes bramborové noky, ozdobíme sýrem s bazalkou a můžeme podávat.

Poznámka:*Umeocet lze nahradit solí, cukrem a vinným octem.*