

BRAMBOROVÉ NOKY S KUŘECÍM MASEM A SÝROVOU OMÁČKOU

INGREDIENCE

300 g kuřecích prsou
400 g brambor
250 g polohrubé mouky
1 vejce
1 cibule
2 lžičky prášku do pečiva
100 g eidamu
100 g Nivy
250 ml smetany
Olej
Sůl
Pepř



POSTUP

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a oloupeme. Nastrouháme na jemném struhadle, osolíme, přidáme vejce a mouku, kterou jsme předtím smíchali s práškem do pečiva. Pokud je těsto příliš řídké, přidáme ještě mouku, vše záleží na typu brambor. Dáme si vařit osolenou vodu a pomocí lžičky nebo cedníku tvoříme bramborové noky, které házíme do vroucí vody. Jakmile noky vyplavou na hladinu, jsou hotové (cca 3 minuty podle velikosti noků).



Cibuli nakrájíme na malé kostičky, a dáme na rozpálený olej a necháme zpěnit. Potom přidáme na kostičky nakrájené kuřecí maso, které orestujeme. Když máme maso orestované tak přidáme smetanu a nastrouhané sýry. Dochutíme pepřem a je-li potřeba tak i solí. Do připravené omáčky vmícháme noky.

BRAMBOROVÉ NOKY S KUŘECÍM MASEM A SÝROVOU OMÁČKOU

INGREDIENCE

300 g kuřecích prsou
400 g brambor
250 g polohrubé mouky
1 vejce
1 cibule
2 lžičky prášku do pečiva
100 g eidamu
100 g Nivy
250 ml smetany
Olej
Sůl
Pepeř



POSTUP

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a oloupeme. Nastrouháme na jemném struhadle, osolíme, přidáme vejce a mouku, kterou jsme předtím smíchali s práškem do pečiva. Pokud je těsto příliš řídké, přidáme ještě mouku, vše záleží na typu brambor. Dáme si vařit osolenou vodu a pomocí lžičky nebo cedníku tvoříme bramborové noky, které házíme do vroucí vody. Jakmile noky vyplavou na hladinu, jsou hotové (cca 3 minuty podle velikosti noků).



Cibuli nakrájíme na malé kostičky, a dáme na rozpálený olej a necháme zpěnit. Potom přidáme na kostičky nakrájené kuřecí maso, které orestujeme. Když máme maso orestované tak přidáme smetanu a nastrouhané sýry. Dochutíme pepřem a je-li potřeba tak i solí. Do připravené omáčky vmícháme noky.