

Domácí noky s rajčatovou omáčkou

Suroviny

Noky:

- brambory 600 g
- vejce 1 ks
- špaldová mouka 100 g
- sůl

Na omáčku:

- sekaná rajčata 1 plechovka
- pár cherry rajčátek/3 velká rajčata
- česnek 2 stroužky
- červená cibule 1 ks
- třtinový cukr 1 lžice
- čerstvá bazalka
- olivový olej
- smetana ke šlehání
- rukola

Postup

Brambory si předvařte v celku, podle velikosti asi 10–15 minut. Vevnitř musí zůstat ještě trošku tuhé. Ještě horké brambory oloupejte a nastrouhejte na jemném struhadle nebo prolisujte v lisu na brambory. Důležité je postupovat opravdu rychle než vychladnou. Přidejte dostatek soli, mouku a vejce. Rukou vše v míse zpracujte a vyklopte na pomoučňný vál. Až těsto drží pohromadě, rozdělte ho na 4 části, z každé vytvarujte dlouhý váleček, rozkrájejte nožem na kousky dlouhé asi 1 centimetr. Každý nok obalte v mouce, můžete v něm také udělat rýhu vidličkou po celém jeho obvodu. Noky vařte v osolené vodě jen chvíli (asi 3 minuty), než vyplavou na povrch.

Omáčku připravte tak, že v hluboké pánvi nechte rozpálit 2 lžice oleje, přidejte nadrobno pokrájenou cibulku. Restujte cibulku, až zesklovatí, potom přidejte na plátky nakrájený česnek a pár cherry rajčátek a rajčata z plechovky. Vše nechte na mírnějším plameni probublávat cca. 15 minut, vidličkou čas od času rozmáčkněte cherry rajčátka. Nakonec vše dochuťte solí, pepřem, lžící třtinového cukru, čerstvou bazalkou a jedním rozetřeným stroužkem česneku. Kdo má rád jemnější a krémovější omáčky, může zjemnit kapkou smetany ke šlehání. Dozdobte rukolou.

Zdroj: <http://fresh.iprima.cz/recepty/domaci-gnocchi-s-rajcatovou-omackou>

Fotodokumentace

