

Bramborové noky se sýrovou omáčkou

Časová náročnost: 45 minut

Bramborové noky

500 g	brambory
80 g	hladká mouka
2 ks	žloutek
50 g	máslo
	sůl

Sýrová omáčka

400 ml	sladká smetana
200 g	eidam 45%
2 stroužek	česnek
	sůl
	zelená petrželka



Postup přípravy

Uvařené a vychlazené brambory oloupeme a nastrouháme najemno. Do nastrouhaných brambor si uděláme dolík, do kterého přidáme mouku, žloutky, rozpuštěné máslo a sůl. Vše důkladně promícháme, aby nám vzniklo tuhé bramborové těsto. Hotové těsto rozdělíme na 3 díly a z každého dílu uválíme 1 cm tlustý váleček, který rozkrájíme na malé kousky. V dlaních z těchto kousků tvoříme malé noky, které vložíme do vroucí osolené vody. Vaříme 2 až 3 minuty, dokud noky nevyplavou na povrch. Uvařené noky scedíme. Dále se pustíme do sýrové omáčky: V menším hrnci si ohřejeme smetanu, ve které rozmícháme nahrubo pokrájený eidam. Přidáme utřený česnek a osolíme. Sýrovou omáčku hřejeme tak dlouho, dokud se sýr zcela nerozpustí. Hotovou omáčkou přelijeme bramborové noky, které navrch posypeme nasekanou zelenou petrželkou. Ihned podáváme.