

Zapečené noky s rajčatovou omáčkou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

500 g	bramborové noky (vyzkoušejte naše bramborové gnocchi Varoma)
4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
200 g	slanina
4 stroužky	česnek
1 plechovka	krájená konzervovaná rajčata
	sůl, mletý pepř a bylinky (např. oregano)
200 g	tvrdý sýr (např. Emmentaller COOP Premium)



Postup přípravy

Bramborové noky dáme vařit na 2 minuty do horké osolené vody a předehřejeme si troubu na 220 °Celsia. Mezitím si na olivovém oleji zpěníme nadrobno pokrájenou cibulku. Po chvíli přidáme na kostičky nakrájenou slaninu a po jejím opečení i na krátkou chvíli vhodíme nasekaný česnek. Brzy nato (aby česnek nezhořknul) přihodíme i konzervovaná rajčata, promícháme a chvíli podusíme. Ochutíme solí, mletým pepřem a bylinkami. Poté smícháme s uvařenými bramborovými noky a dáme do zapékací misky. Zасыpeme nastrohaným tvrdým sýrem a vložíme do předehřáté trouby (na gril nebo horkovzduch). Zapékáme asi 10 minut a poté ihned podáváme.