

# Bramborové noky s houskou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

772 kalorií , 0 g cukrů , 55 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-noky-s-houskou>

## Příprava

Nejprve si na 4 lžících oleje osmažíme nakrájenou cibuli a starší housku. Než nám to vychladne, tak si připravíme sypké bramborové těsto v prášku podle návodu na obalu. Nastrouháme syrové i vařené brambory a vmícháme do těsta, potom ještě zapracujeme osmaženou cibulku s houskou. Dáme si vařit vodu do většího hrnce a osolíme jí. Lžící namočenou v horké vodě vykrajujeme noky a vhazujeme je do vařící vody. Od posledního vloženého noku vaříme asi 5 minut.



### Tip k receptu

Podáváme s pečeným masem a zelím nebo se zelím a osmaženou cibulkou.



## Ingredience

- ✓ 1 balení směsi na bramborové knedlíky/špalíčky
- ✓ 1 středně velká cibule
- ✓ 1 starší houska
- ✓ 100 g syrových brambor
- ✓ 100 g vařených brambor ve slupce
- ✓ 4 lžíce slunečnicového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Příloha