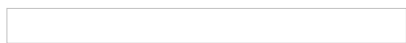


Noky z brambor s houbami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1806 kalorií , **1 g** cukrů , **61 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/noky-z-brambor-s-houbami>

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme, najemno nastroháme na jemném struhadle, dáme do misky, přidáme sůl, mouku, okmínujeme, přidáme 2 vejce a uděláme těsto. Z tohoto těsta poté děláme lžičkou noky, které vaříme ve vroucí osolené vodě cca 5 – 10 minut. Na pánvi si rozpustíme máslo, cibuli oloupeme, nadrobno nasekáme a zpěníme ji na pánvi na rozpuštěném másle. Když je cibule zpěněná, přidáme očištěné, omyté, na kousky nakrájené houby, osolíme, okmínujeme, podlijeme vodou a dusíme doměkka. Když jsou houby měkké, přidáme 4 vejce a necháme je srazit. Houbovou směs podáváme s noky.

Ingredience

- 500 g brambor
- 200 g hrubé mouky
- 100 g hub
- 2 lžíce másla
- 6 ks vajec
- 1 sklenka vody
- 1 ks cibule
- špetka kmínu
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod