



- Polévky
- Těstoviny
- Ásie
- Indie
- Česká klasika
- Jiné hlavní chody
- Dezerty

Houbovka s bramborovými noky

Jestli máte plný zuby italských smetanových žampionových omáček s bramborovými noky a jen z představy jak vám bude, až to sníte, se vám mlží brejle. Vykašlete se na výlety do světa, jděte na to od českého lesa a vemte za to jako babička Maruška. Ta by vás hnala se sušenejma rajčatama, chuligáni. V zájmu zachování proteinové rovnováhy doporučuji vedle opéct na kostky nakrájené bílé tofu s trochou černé soli.

Noky

- 200g (špaldové) hladké mouky
- 500g uvařených brambor, schladlých a najemno nastrouhaných
- Špetka soli (přidávám lžičku černé soli)

Promícháme, rozdělíme na válečky, nožem odkrajujeme kousky těsta, ze kterých vykoupíme kuličku a rozpláceme vidličkou, až dostaneme krásný nok. Ve vroucí hojně osolené vodě vaříme 4 - 6 minut, dokud nevyplavou.

- 3 obrovské žampiony (250 g)
- 3 lžičky mletého kmínu
- Olej
- Lžíce LSD
- Čtvrt lžičky kurkumy
- Tři lžičky sójové omáčky
- Tři lžičky dijonské hořčice maille
- 2 lžičky octa
- 1 lžička černé soli
- Sůl
- Dvě lžíce hladké mouky / jíška
- Černý pepř mletý
- Čerstvý libeček
- 0,5 l zeleninového vývaru / vody
- 3 lžíce smetany

[Newer](#)

[Older](#)

2024-06-12

Lečo à la Divočina

27 May 2025

Svíce