

Bazalkové noky s rajčatovou omáčkou



Bazalka a rajčata jsou klasická kombinace, které se nikdy nepřejíte.

SUROVINY:

Na omáčku

rajčata 400 g v konzervě, krájená

šalotka 1 ks nadrobno nakrájená

česnek 2 stroužky nadrobno

rozmarýn 1 snítky

tymián 2 snítky

bobkový list 2 ks

sůl

pepř mletý

cukr špetka

Na noky

500 g lojovité brambory (varný typ A), oloupaných a na kostky

15 g bazalkové listy nadrobno

mouka pšeničná hladká 200 g

rukola 60 g natrhané na sousta

POSTUP PŘÍPRAVY

1 Rajčata vyklopte do hrnce, přidejte půl plechovky vody, zbylé přísady na omáčku, osolte, opepřete a přiveďte k varu. Pak teplotu snižte. Vařte na mírném ohni nejméně hodinu, až omáčka zhoustne a ztmavne.

2 Brambory uvařte doměkka, trvá to asi 15 minut. Sced'te a rozš'touchejte dohladka. Posypte bazalkou, moukou a řádně osolte a opepřete. Zpracujte na těsto, které drží pohromadě, vyklopte ho na vál a ještě pár minut hně'te. Těsto rozdělte na několik dílů, z nich vytvořte válečky o průměru asi 1 cm a rozkrájejte je na 2,5cm kousky.

3 Vařte ve vroucí osolené vodě 1–2 minuty. Jakmile vyplavou na hladinu, vyberte je děrovanou naběračkou. Noky rozdělte na talíře, zalijte rajčatovou omáčkou a posypte rukolou. Ihned podávejte.