

Bezlepkové noky s tomatovou omáčkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Nominal



Suroviny

Porce: 4

- směsi na Jáhlové těsto Nominal 200 g
- vody 300 ml
- plechovka loupaných rajčat 1 ks
- šunky (raději prosciutta) 100 g
- mladého sýra (ideálně Pecorino) 50 g
- stroužky česneku 2.5 ks
- sekané čerstvé bazalky 1 lžíce
- sušeného oregana 0.5 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Klasické noky připravíme velice snadno. Suroviny intenzivně promícháme a necháme asi 10 minut odležet. Poté znovu prohněteme a můžeme tvarovat. Způsobů je celá řada, ale asi nejjednodušší je vyválet tenký váleček (cca 1 cm) a ten rozkrájet rovně nebo zešikma na menší kousky. Výsledné tvary vhodíme do vroucí vody asi na 5-6 min. Po vytažení necháme odkapat v cedníku.

Na lžici olivového oleje osmahneme na plátky nakrájený česnek, pak přidáme šunku na kostičky a na chvíli i sušené oregano. Na konec půjdou rajčata z konzervy, které společně s ostatními surovinami podusíme, aby se omáčka zredukovala. Asi po 10 minutách okořeníme solí a pepřem a ještě chvíli dusíme. Nakonec přidáme sekané lístky bazalky. Omáčku smícháme s noky a bohatě posypeme strouhaným pecorinem.