

Bramborové noky z batátů s houbovou omáčkou

Celkový čas vaření **55 min.** 15 min. Doba přípravy **40 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

4.354 kJ / 1.040 kcal

Tuky: **51 g** Bílkoviny: **25 g**

Sacharidy: **122 g**

INGREDIENCE

2 Porce

600 g batátů
65 g pšeničné mouky
3 polévkové lžíce bramborového škrobu
1 vejce
0,5 čajové lžičky soli
Houbová omáčka:
1 polévková lžíce másla
500 g hub (polovina bílých, polovina hnědých)
4 šalotky
2 stroužky česneku
1 polévková lžíce Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
1 čajová lžička pepře
250 ml smetany ke šlehání
0,5 svazku petrželky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

600 g batátů

Předehejte troubu na 190 °C. Batáty omyjte, oloupejte a nakrájejte na menší kousky. Rozložte je na plech a pečte přibližně 25 minut, dokud nezměkknou. Nechte je vychladnout a poté je protlačte přes lis na brambory.

Krok 2

65 g wheat flour - **3 polévkové lžíce**

bramborového škrobu - **1** vejce - **0,5 čajové lžičky** soli

Přeneste protlačené batáty do mísy a přidejte pšeničnou mouku, bramborový škrob, sůl a vejce. Vypracujte hladké těsto a poté ho vytvarujte do menších válečků. Nakrájejte je na noky. Noky vařte v osolené vodě po částech – jakmile vyplavou na povrch, vařte je ještě 3 minuty.

Krok 3

1 polévková lžíce másla - **500 g** hub (polovina bílých, polovina hnědých) - **4** šalotky - **2** stroužky česneku - **1 polévková lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **1 čajová lžička** pepře - **250 ml** smetany ke šlehání - **0,5 svazku** petrželky
Hotovou omáčku přelijte přes noky a ozdobte čerstvou petrželkou.