



Bramborové nočky s ořechy

vegetariánský

Snadné

30 minut + uvaření a vychladnutí brambor

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

800 g uvařených brambor
 300 g celozrnné špaldové mouky
 1 biovejce
 mořská sůl
 150 g vlašských ořechů
 3 lžice tmavého třtinového cukru
 máslo nebo olej z ořechových jader
 datlový sirup na ozdobu

Jak na to?

1. Prolisujte uvařené a oloupané brambory, promíchejte s celozrnnou špaldovou moukou a vejcem, na válu zpracujte těsto.
 2. Z těsta vyvalujte hady, které krájejte na drobné dílky - nočky.
 3. Nočky zavařujte do vroucí osolené vody a vařte 5 minut, až vyplavou na hladinu.
 4. Vlašské ořechy opatrně nasucho opražte na pánvi a umelte. Promíchejte s tmavým třtinovým cukrem.
- Nočky servírujte posypané mletými ořechy, pokapané rozpuštěným máslem nebo olejem z ořechových jader a ozdobené datlovým sirupem.