Zemiakové ňoky so syrom

Potrebujeme

- - 8 ks zemiakov (uvarených v šupke)
- - 100 g hrubej múky (podľa potreby)
- - soľ
- - 1 ks vajce
- - 1 balenie Karičky (trojuholníky)
- - voda
- - 200 g maslo (82%)
- - petržlenová vňať
- - bazalka

Postup

Uvarené zemiaky si ošúpeme a popučíme, akoby sme z nich išli robiť kašu. Posolíme, rozbijeme vajce a premiešame. Pridávame múku podľa potreby tak, aby cesto nebolo veľmi tuhé (husté). Cesto si následne vyberieme na pracovnú dosku, vezmeme si časť cesta, ktorú zrolujeme a nožíkom krájame 1-2 cm časti. Pokračujeme, až kým všetko cesto nepokrájame na kúsky. Tie časti cesta hádžeme do osolenej vriacej vody, ktorú sme si predtým postavili na sporák. Ňoky sa varia približne 15-20 minút (podľa potreby), keď vyplávajú na povrch, scedíme ich a dáme do misky. Ku ňokom pridáme syr, premiešame, prípadne osolíme a zalejeme roztopeným maslom. Môžete použiť aj slaninku, ale masielko je lahodnejšie a jemnejšie. Veľmi rýchle jedlo, ktoré zasýti celú rodinu. V jednoduchosti je chuť a krása. Dobrú chuť.

Tento recept nám posiela:	Andrea z Heľpy
náročnosť:	nízka
čas:	30
porcie:	4