



Dýňové noky se slaninou

Ingredience

- 0.5 menší dýně hokaido
- 1 ks vejce
- 300 g polohrubá mouka
- 1 lžíce olivový olej
- 3 kapky MAGGI Tekuté koření
- 1 špetka sůl
- 1 lžíce čerstvá šalvěj
- 1 trochu parmazán
- 150 g slanina

Postup

1. Dýni zbavte semínek a nakrájejte ji na měsíčky.
2. Ty rozložte na plech nebo pekáček, pokapejte olivovým olejem a dejte péct na 180 °C na cca 20 minut.
3. Až dýně změkne, nechte ji vychladnout, přidejte párk kapek MAGGI Tekutého koření, sůl a pak ji rozmixujte v hladké pyré.
4. Rozmixovanou dýni dejte do mísy, přidejte vejce a postupně polohrubou mouku. Vznikne nelepivé těsto.
5. Těsto rozdělte na dvě poloviny a na válu každou rozválejte do dlouhého hada. Z něj pak nakrájete malé nočky.
6. Ve větším hrnci dejte vařit osolenou vodu. Do vroucí vody pak dejte vařit nočky, až vyplavou, ještě je asi minutu vařte a pak je, nejlépe pomocí cedníku, vyndejte.
7. Slaninu nakrájejte a orestujte ji na pánvi.
8. Nočky servírujte s vysmaženou slaninou, parmazánem a čerstvými lístky šalvěje. Celou porci přelijte výpekem ze slaniny.

65 Méně

Sacharidy	78.97 G
Energie	695.87 kcal
Tuky	31.05 G
Protein	24.01 G

3