

FLORENTÁNA - ZAPEČENÁ MANGOLDOVÁ NOKY

Neděle, 18. srpna 2017

Jak jsem slíbila, abych vás na mangold namlala je trochu víc, přidávám recept na mangoldové zapečené noky, o které se nerada dělím a které nejsem líná si udělat uprostřed pracovního dne na oběd (když mám v lednici připravený spařený mangold a zbytek vařených brambor ze včerejška). Připadně se podívejte článěk na téma amarant, je v něm recept na polévku s mangoldem.

Suroviny 4 středně velké brambory, zhruba 800 g 1 svazek mangoldu 2 stroužky česneku sá 50 g strouhaného parmazánu 2 vejce 4 lžíce másla

Postup

- Troubu zapnete předehřát na 200 stupňů.
- Brambory oloupejte, nakrájejte na kostky, vhoďte do osolené vody, přiveďte k varu a vařte asi 12 minut doměkka. Poté slijte a nechte nepokryté chvíli odpařit.
- Zatímco se vaří brambory, zpracujte mangold. Připravte si hrnec plný vroucí osolené vody. Z listů vyřízněte stonky pokrájte je na kousky velikosti sousta a v připravené vodě povařte 2-3 minuty, až změkknou. Vylovte je cedníkem, zchlaďte v míse s ledovou vodou, opět vylovte a odložte stranou. Listy nakrájejte na čtverečky a postupně je v několika dávkách přidávejte ve stejné vodě jako předtím stonky. Během minuty zavadnou a to je vše je máte taky vylovit a zchladit.
- Česnek oloupejte a prolisujte. Brambory rozčouchejte, mangold je trochu nasekejte na prkénku nožem, listy i stonky. Vhoďte k bramborám společně s česnekem, petkou soli, vejčkem a polovinou parmazánu. Promíchejte jako čouchané brambory.
- Pekáček vymažte jednou lžící másla. Dvěma velkými lžicemi odkrajujte z bramborovo-mangoldové směsi noky na jiné hromádky a pokládejte je jeden vedle druhého do pekáčku. Až budete mít hotovo, rozpustíte zbytek másla a každým nok jím trochu přelijte.
- Vložte do trouby a zapékejte 15-20 minut, až noky na povrchu začnou mírně zlátnout. Vyjměte, rozdělte na talíře je trochu horké je posypte zbytkem parmazánu. Pokud vám k takovému jídlu chybí kousek masa, udělejte si sázené vejce.

FLORENTÝNA