

## BRAMBOROVÉ NOKY



NA  
2  
PORCE

## Suroviny:

- 82 g **Mevalia Potato Puree** (bramborové pyrě)
- 20 g **Mevalia Bread Mix**
- 10 g **Mevalia Egg Replacer** (vaječná náhražka)
- 75 ml **Mevalia Lattis**
- 100 ml vody
- 20 g másla
- 6 g soli
- špetka muškátového oříšku
- rostlinný olej na smažení

## Příprava:

1. Smíchejte **Mevalia Egg Replacer** se 40 ml vody a vymíchejte do hladka.
2. Nakrájejte máslo na malé kostičky. Smíchejte **Mevalia Potato Puree**, **Mevalia Bread Mix**, **Mevalia Egg Replacer**, NB mléko **Mevalia Lattis**, vodu, máslo, sůl a muškátový oříšek do lepkavého těsta.
3. Těsto vyklopte na pracovní desku vysypanou moukou **Mevalia Bread Mix**.
4. Vytvořte z těsta hady.
5. Ostrým nožem nakrájejte těsto na stejné velké kousky a vytvořte z nich oválky. Každý kousek pak rolujte přes vidličku tak, aby získal typický tvar noků.
6. Vodu ve velkém hrnci osolte a přiveďte k varu. Přidejte noky a vařte, dokud nevyplavou na povrch.
7. Scedte a podávejte s omáčkou dle vašeho výběru.

## Nutriční informace:

Celé množství	Energie - 1 158 kcal	3,9 g bílkovin	185 mg Phe
1 porce	Energie - 579 kcal	1,8 g bílkovin	93 mg Phe