Noky z Jihočeského žervé s jahodovou omáčkou



20 minut náročnost ●●●○

Ingredience

Noky

- 250 g Jihočeského žervé
- 60 g mletých mandlí
- 70 g polohrubé mouky
- 1 větší žloutek
- špetka soli
- 40 g cukru

Omáčka

- 250 g jahod
- 30 g medu
- 1 citron
- 10 g vanilkového cukru

Na ozdobu

- 1 Tradiční Lipánek

Návod na přípravu:

Do mísy dáme Jihočeské žervé, žloutek, cukr, sůl, mleté mandle a vše promícháme. Poté přidáme mouku a vypracujeme těsto. Rozdělíme ho na čtyři díly a z každého vyválíme váleček, který krájíme na kousky široké zhruba 2,5 cm. Z každého kousku tvarujeme nok. Vodu v hrnci přivedeme k varu a noky vaříme ve vroucí vodě 1–2 minuty. Jahody omyjeme, osušíme a pokrájíme na půlky či čtvrtky podle velikosti jahod. Pokrájené jahody vložíme do rendlíku, přidáme vanilkový cukr, med a šťávu z citronu. Přivedeme k varu a vaříme do změknutí jahod. Noky podáváme s omáčkou z jahod a lžíci tvarohového Lipánka.