Zapečené noky Sorrentina s rajčatovou omáčkou a Jihočeskou nivou 45%

30 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

- 1 balení Jihočeské Nivy 45%
- 1 balení bramborových noků
- 3 stroužky česneku
- 1 plechovka rajčatové omáčky passata
- 1 snítka bazalky
- 100 ml olivového oleje
- sůl a pepř na dochucení

Návod na přípravu:

Bramborové noky si uvaříme v osolené vodě podle návodu.
Na pánvi si rozehřejeme menší množství olivového oleje. Přidáme 3 stroužky oloupaného česneku a ovoníme jimi olej. Poté je vyjmeme a přilijeme rajčatovou omáčku. Osolíme, opepříme, přidáme čerstvou bazalku a poté i připravené scezené noky. Promícháme.
Směs vložíme do zapékací mísy nebo formy. Nejprve položíme jednu vrstvu noků s omáčkou, na to rozdrobíme Jihočeskou Nivu 45%, poté přidáme další vrstvu noků s omáčkou a navrch znovu rozdrobený sýr.
Vložíme do trouby předehřáté na 200 °C na 15 minut a necháme zapéct.
Při servírování přelijeme olivovým olejem a ozdobíme několika lístky bazalky.