Noky z dýně hokkaido a brambor – jednoduchý a snadný recept na výbornou přílohu

https://varimesmarcelou.cz/noky-z-dyne-hokkaido-a-brambor---jednoduchy-a-snadny-recept-na-vybornou-prilohu

Letos jsem rozšířila svůj dýňový repertoár o noky z dýně a dýňové pyré sterilované. Noky z dýně a brambor jsou tak jemné, chutnají jako lehoučké a jemné polštářky. Přitom uvařené se na sebe nelepí, a ještě druhý den je můžete z misky snadno jednotlivě odebírat.

Tentokrát jsem je připravovala k bažantovi po myslivecku, ale mohou se podávat i k jiným omáčkám, jako zavářka do polévky, zapékat anebo si je můžeme připravit jako českou specialitu: se smaženými vajíčky a kyselou okurkou.

Na přípravu 4-6 porcí noků z dýně hokkaido a brambor si připravíme

- 650 g dýně hokkaido (neoloupané a bez jádřinců) nakrájené na měsíčky
- 250-300 g den předem uvařených brambor ve slupce (3 větší kusy)
- 230 g hladké mouky
- 1 čajovou lžičku soli (vrchem)
- 1 rozšlehané syrové vajíčko
- 30 g parmezánu nebo Pecorina (nastrouhaného)
- 10 strouhnutí muškátového oříšku

Dále si připravíme

- Napařováček
- Vodu na vaření noků (cca 1,5 l)
- 1 čajovou lžičku soli do vody na vaření noků
- Cukrářský sáček
- Kulatou hladkou špičku na zdobení o průměru 1 cm
- Pevnou nit (asi půl metru, nejlepší je režná)

Způsob přípravy: vaření ve vodě

Doba varu: od vyplavání na hladinu 1 minutu

2 polévkové lžíce olivového oleje na pokapání uvařených noků

Postup přípravy noků z dýně hokkaido a brambor

Abychom si udělali představu, kolik dýní budeme potřebovat na 650 g čisté hmoty: měla jsem 2 menší a zdravé kusy dýně hokkaido o celkové hmotnosti 1,1 kg. Po odstranění jádřinců mně zůstalo 650 g dýně. Z původní váhy dýní jsem tedy využila jen 59,1 %.

Měsíčky dýní vložíme na napařováček, který jsme umístili do kastrolu s širším dnem, podlijeme

vodou. Hrnec zaklopíme poklicí a od bodu varu vaříme 30 minut.



Za tuto dobu oloupeme uvařené brambory a nastrouháme je na mrkvovém struhadle do mísy, kde budeme připravovat těsto na noky.

Odvážíme si hladkou mouku, přidáme do ní sůl, nastrouhaný muškátový oříšek a nastrouhaný sýr. Sypké suroviny promícháme.

Po 30 minutách je dýně uvařená. Přendáme si ji do misky a vidličkou dýni rozmačkáme – uděláme z ní pyré.



V tomto momentu mě napadlo, jak skvělé bude si pyré připravit i z ostatních vypěstovaných dýni a sterilizovat ho (myslím to pyré). Pak stačí vzít jen skleničku, otevřít ji a připravit si noky nebo třeba polévku, či přidat pyré do bramborové kaše.

Pyré přidáme k nastrouhaným bramborám a postupně, vidličkou, do těsta zapracujeme promíchané sypké suroviny (mouku, sůl, muškátový oříšek a sýr) a rozšlehané vajíčko. Těsto není tuhé a je lepkavé. Rukama na něj nesaháme.



A nyní si začneme hrát. Od ucha k uchu kastrolu přivážeme napevno nit (nejlepší je režná). Já jsem bohužel takovou na chalupě nenašla, ta moje trochu pružila. Musela jsem se víc snažit.

Vodu z kastrolu, kde se vařila dýně, vylijeme a přidáme tolik vody, aby v ní noky plavaly. Do vody přisypeme 1 čajovou lžičku soli. Kastrol zaklopíme a vodu přivedeme k varu.

Cukrářský sáček s nasazenou kulatou hladkou špičkou o průměru 1 cm vložíme do vyšší sklenice a lžící sáček naplníme částí těsta.



Ze sáčku vytlačíme váleček-nok asi o délce 1,5 cm a pohybem přes nit odřízneme do vroucí vody. Když noky vyplavou na hladinu, necháme je povařit přibližně 1 minutu a pak je děravou naběračkou nebo pěnovačkou vyjmeme z vody a vložíme je do mísy s pár kapkami olivového oleje.

Noky nemícháme ani v hrnci, když se vaří, ani uvařené v misce.

Celý proces opakujeme do spotřebování těsta. Mně se to povedlo asi na pětkrát.

Příprava noků je opravdu jednoduchá a výsledek vás překvapí. S manželem jsme stáli nad miskou a ochutnávali jsme. První opatrně (co nás asi čeká), druhý mnohem rychleji a u pátého jsem konstatovala, jdu servírovat. Měli jsme bažanta po myslivecku a noky byly skvělá volba přílohy.