Gnocchi s rajčatovou omáčkou a grilovanou cuketou

Ingredience na 10 porcí

GNOCCHI
brambory vařené – 1600 g
sůl – 5 g
polohrubá mouka – 750 g
řepkový olej – 40 g

OMÁČKA
řepkový olej – 15 g
cibule loupaná – 150 g
česnek loupaný – 7.5 g
rajčata drcená – 1000 g
sůl – 5 g
pepř mletý – 0.2 g
bazalka sušená – 1.5 g
tymián sušený – 1.5 g
oregano sušené – 1 g
cukr – 4 g

ŠKVARKY
tofu uzené – 400 g
cuketa – 600 g
sójová omáčka – 15 g
sůl – 3 g
česnek mletý – 0.5 g
agávový sirup – 5 g
řepkový olej – 2 g

SEMÍNKOVÝ PARMEZÁN
vlašské ořechy – 30 g
dýňová semínka – 40 g
lahůdkové droždí – 3.5 g
česnek mletý – 0.8 g
sůl – 1.5 g

SERVÍROVÁNÍ
bazalka čerstvá – 10 g

Gnocchi

Omyté brambory uvaříme ve slupce do měkka, brambory oloupeme a dáme vychladit (poté se s nimi lépe pracuje). Pomocí pasírovače nebo struhadla nastrouháme brambory na jemno. Nastrouhané brambory osolíme a podle potřeby přidáme mouku. Těsto příliš intenzivně nehněteme, aby výsledné noky nebyly zbytečně hutné a těžké. Odřízneme kousek těsta a vytvoříme z něj váleček o průměru cca 1,5 cm a nakrájíme na noky. Noky vaříme ve vroucí osolené vodě. Noky jsou uvařené, když vyplavou. Uvařené noky sebereme sítkem, necháme okapat, přendáme na větší plech a pokapeme olejem. Poté co vychladnou, je můžeme dát do lednice. Hotové noky můžeme ohřívat buď v páře anebo opékat na hladkém grillu.

Rajčatová omáčka

Oloupanou cibuli nakrájíme na kostky a restujeme do růžova, přidáme nasekaný česnek a ještě chvíli restujeme. Pak přidáme cukr a necháme lehce zkaramelizovat. Přidáme drcená rajčata, sůl, pepř, sušenou bazalku, tymián, oregano a povaříme cca 15 minut.

Tofu škvarky

Tofu nakrájíme na kostky cca 1 cm, cuketu na půlkolečka a připravíme si marinádu. Smícháme olej, sójovou omáčku, uzenou mletou papriku, mletý česnek, sůl, agávový sirup a promícháme s nakrájeným tofu a cuketou a necháme odležet. Namarinované tofu a cuketu přemístíme na plech a pečeme na 180°C do křupava.

Semínkový parmezán

Vlašské ořechy, dýňová semínka, lahůdkové droždí, mletý česnek a sůl vložíme do sekáčku a posekáme do sypké konzistence. Můžeme použít semínka a oříšky

paprika uzená mletá – 3 g dle libosti. Skvěle fungují mandle, kešu oříšky, slunečnicová semínka. Vlašské ořechy a dýňová semínka jsou typická pro podzimní jídla a jsou lokální.

Servírování

Ohřáté noky vložíme na talíř, přelijeme rajčatovou omáčkou, přidáme grilovanou cuketu, posypeme vypečenými tofu škvarky a semínkovým parmezánem a ozdobíme lístky čerstvé bazalky.

Tip

Při zapracování mouky do těsta postupujte rychle, díky soli brambory začnou pouštět vodu a těsto řídne.