

Pizzocherri

HN víkend

Ingredience

- 200 g pohankové mouky
- 100 g hladké pšeničné mouky
- voda — 2-3 lžíce
- mléko — 2-3 lžíce
- vejce — 1
- sůl
- brambory — 200 g
- česnek — 2 stroužek
- 5 lístků sušené šalvěje
- 100 g polotvrdého sýra např. bitto
- parmezán — 100 g

Postup

Smícháme pohankovou a pšeničnou mouku, pak přidáme vodu a mléko. Osolíme, přidáme vejce a vypracujeme hladké těsto. Rozválíme, nakrájíme na nudle široké asi půl prstu a přikryjeme utěrkou. Necháme aspoň hodinu ležet. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostky. Kapustu očistíme, nakrájíme na proužky. Vložíme do vroucí vody. Po patnácti minutách přidáme do hrnce těstoviny, vaříme vše, dokud nejsou hotové na skus. V kastrolku rozpustíme máslo, přidáme do něj šalvěj a rozmáčkuté stroužky česneku. Necháme stát, dokud se těstoviny neuvaří. Když je obsah hrnce hotový, promícháme jej, slijeme vodu a do větší mísy dáme zhruba třetinu jeho obsahu. Posypeme parmezánem polotvrdým sýrem a přelijeme částí másla. Pak přidáme další vrstvu kapusty, brambor těstovin, znovu přesypeme sýry a přelijeme máslem. Stejně vytvoříme třetí vrstvu. Podáváme horké.