# Zapečené noky s vepřovým masem v hořčičné omáčce

## Suroviny

**olej** 2 PL

**cibule** 1 ks

nasekaná

**česnek** 2 stroužek

nasekané

400 g

vepřové kotlety bez kosti na malé kousky

**gnocchi bramborové** 600 g

**hořčice hrubozrnná** 2 PL

**estragon** 1 snítka

lze nahradit tymiánem

**sůl**

**pepř**

**smetana ke šlehání** 1 bal

## Postup

Předehřejte troubu na 180 °C. V pánvi rozpalte olej a opečte na něm dozlatova cibulku a maso. Směs pak přesuňte do zapékací misky.
Noky uvařte podle návodu na obalu a přidejte je do zapékací misky.
Hořčici promíchejte s lístky bylinek a se smetanou. Směs osolte a přilijte do zapékací misky, promíchejte a vše posypte nahrubo nastrouhaným sýrem.
Zapékejte asi 15 minut, až omáčka začne bublat a sýr se roztaví.