

# Bramborové noky se špenátem a slaninou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1671** kalorií , **8 g** cukrů , **107 g** tuků , **33 g** bílkovin

**Autor:** jirina1967

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborove-noky-se-spenatem-a-slaninou>

## Příprava

Noky uvaříme podle návodu. V hluboké pánvi opečeme na oleji cibulku, aby zesklivatěla, přidáme plísňový sýr a zakysanou smetanu a při střední teplotě necháme rozpustit. Přidáme špenát a prohřejeme jej. Slaninu opražíme na jiné pánvi nasucho dozlatova. Lžíci slaniny dáme stranou a ostatní přidáme do směsi sýrů a špenátu. Nakonec vmícháme i scezené a okapané noky, rozdělíme do talířků a posypeme zbytkem slaniny.

## Ingredience

- ✓ 400 g Gnocchi (bramborových noků)
- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ 1 cibule nakrájená nadrobno
- ✓ 100 g sýru s modrou plísní nakrájeného nadrobno
- ✓ 200 g zakysané smetany
- ✓ 250 g čerstvého nasekaného špenátu
- ✓ 150 g anglické slaniny nakrájené na kostičky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod