

# Noky s brynzou a špenátem



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**2908** kalorií , **6 g** cukrů , **115 g** tuků , **112 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/noky-s-brynzou-a-spenatem>

## Příprava

Oloupané a na kostičky nakrájené brambory uvaříme v osolené vodě, dokud nezměknou. Mezitím ve vodě uvaříme špenátové listy, dokud nejsou dostatečně měkké. Brambory necháme okapat a pomačkáme. Přidáme sůl, máslo, vejce, mouku a vypracujeme vláčné těsto. Pomoučenýma rukama vytvarujeme malé knedlíčky a dáme vařit do osolené vroucí vody. Vaříme po várkách asi 3-5 minut, dokud samy nevyplavou. Uvařené noky vyndáme děrovanou naběračkou a ještě horké smícháme s rozdrobenou brynzou. Ta se roztopí a pěkně noky obalí. Nakonec přidáme špenátové listy a vše promícháme.



### Tip k receptu

Při podávání můžeme posypat nastrohaným parmezánem.

## Ingredience

- ✓ 1 balení špenátových listů
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 50 g másla
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ sůl
- ✓ 250 g brynzy

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod