

Noky ze špenátu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

1601 kalorií , **0 g** cukrů , **102 g** tuků , **102 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/noky-ze-spenatu>

Příprava

Špenát omyjeme, dáme povařit na 10 minut do mírně osolené vroucí vody. Poté scedíme, necháme vychladnout, poté špenát nasekáme. Tvaroh utřeme s troškou másla, vejci, najemno nastrohaným eidamem, osolíme, opeříme, přidáme strouhanku, promícháme a vytvoříme těsto, z kterého poté lžičkou dáváme do mírně osolené vroucí vody kousky těsta a vaříme noky.

Ingredience

- 1 kg špenátu
- 150 g tvarohu
- 150 g Eidamu
- 50 g másla
- 2 lžíce strouhanky
- 2 ks vajec
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Česká, Finančně nenáročné, Zavařeniny,
Příloha