

Špenátové noky se sýrem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1826 kalorií , **4 g** cukrů , **68 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/spenatove-noky-se-syrem>

Příprava

Oloupané a na kostičky nakrájené brambory uvaříme v osolené vodě, dokud nezměknu. Ve vodě uvaříme špenát, dokud není dostatečně měkký. Mezitím na oleji osmažíme nakrájenou cibuli. Brambory necháme okapat a pomačkáme. Přidáme osmaženou cibulku, sůl, papř, máslo, vejce, mouku a trochu nakrájeného špenátu. Vypracujeme těsto. Vytvarujeme malé knedlíčky, které obalíme ve zbylém nakrájeném špenátu a dáme vařit do osolené vroucí vody. Vaříme po várkách asi 3-5 minut, dokud samy nevyplavou. Uvařené noky vandáme děrovanou naběračkou a ještě horké posypeme nastrouhaným sýrem.

Ingredience

- ✓ 500 g špenátu
- ✓ 2 vejce
- ✓ 500 g brambor
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ sůl
- ✓ 1 kulička pepře
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ kousek tvrdého sýra na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Vegetarián, Hlavní chod