

Houbovo-špenátové noky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- hřibky 100 g
- rostliný tuk 30 g
- čerstvý baby špenát 100 g
- toastový chleba 250 g
- mléko 375 ml
- vejce 3 ks
- strouhaný sýr 50 g
- citrónová kůra 1.2 ks
- Knorr Bohatý bujón Zeleninový 1 ks
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup

1

Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno, houby na plátky a na části tuku krátce opečeme a necháme vychladnout.

2

Špenát posekáme nahrubo, plátky chleba nakrájíme na kostky a oboje promícháme s moukou, houbami, rozšlehanými vejci a třetinou sýra.

3

Mléko prohřejeme, osolíme, opepříme a přidáme nastrouhanou kůru.

4

Smícháme s chlebovou masou a necháme 15 minut odležet.

5

Z připravené hmoty zformujeme větší noky a 10 minut povaříme (spíše „táhneme“, než vaříme) ve vývaru, který si připravíme z jednoho kalíšku Knorr Bohatý bujón Zeleninový.

6

Troubu nastavíme na gril a předehejeme. Zapékací misku vytřeme trochou tuku, noky necháme okapat a vložíme do připravené misky, posypeme zbylým sýrem, pokapeme olivovým olejem a krátce zapečeme.

7

Při podávání můžeme podlít trochou zeleninového vývaru.