

Noky se špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 2 stroužek
- gnocchi 1 balení
- párek 4 ks
- smetana 1 balení
- špenát 1 balení
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1) Uvaříme si noky podle návodu.
- 2) Do hlubší pánve dáme špenát, který jsem si rozmrazili v mikrovlnce. Necháme ho prohřát. Poté přidáme prolisovaný česnek a smetanu - tu přidávám postupně, abychom neměli špenátovou omáčku příliš řídkou. Osolíme a opepříme.
- 3) V další pánvi osmažíme párky vcelku. Poté usmažíme volská oka.
- 4) Noky podáváme přelité špenátovou zálivkou se dvěma párky a volským okem.