

Bazalkovošpenátové noky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvý špenát 300 g
- Čerstvá bazalka 1 svazek
- Česnek, rozmělněný 1 stroužek
- Polotučný tvaroh, vykapaný 140 g
- Hladká mouka 90 g
- Vejce 2 ks
- Najemno nastrouhaný parmazán + navíc k podávání 100 g
- Čerstvě mletý muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl a pepř 1 špetka
- Olivový olej a rukola k podávání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špenát dejte do větší mísy a přelijte ho vroucí vodou. Nechte 2 minuty stát, pak jej scedte a důkladně vyždímejte. Nechce zchladnout a znovu vyždímejte a najemno nasekejte. Pak špenát smíchejte s bazalkou, česnekem a vykapaným tvarohem, moukou, vejci a parmazánem. Přidejte špetku muškátového oříšku a podle chuti sůl a pepř. Směs dobře promíchejte a pak z ní vytvořte noky velikosti vlašského ořechu a na 30 minut dejte do lednice. Vodu přiveďte k varu a nasypete do ní knedlíčky. Až vyplavou k povrchu, vařte ještě minutu. Podávejte je pokapané olejem, ozdobené rukolou.

