

Moravský vrabec se špenátem a bramborovým knedlíkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí plec 1 kg
- Sůl dle chuti 0.5 lžička
- Kmín 2 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Cibule 2 ks
- **ŠPENÁT**
- Sádlo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mražený špenát 500 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Vejce 2 ks
- Smetana 1 lžíce
- **KNEDLÍKY**
- Brambory 1 kg
- Hrubá mouka 300 g
- Škrob 100 g
- Vejce 3 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte na větší kostky, osolte, okmínujte, promíchejte s česnekem a cibulí. Dejte do pekáčku a při 160 °C pečte doměkka, asi hodinu a půl.

Mezitím udělejte špenát a knedlíky. Na špenát na sádle zpěňte na kostičky pokrájenou cibuli, přidejte mražený špenát a nechte ho rozmrazit. Ochutťte solí, pepřem a česnekem, přidejte vejce, provařte a nakonec do špenátu vmíchejte lžící smetany, aby zůstal zelený.

Vrhněte se na knedlíky. Brambory oloupejte a nastrouhejte na jemné straně struhadla. Přidejte k nim mouku, škrob, vejce, sůl a vymíchejte měkké těsto. Z něj vytvořte čtyři knedlíky. Vařte je ve vroucí osolené vodě dvacet až pětadvacet minut. Podávejte vše společně: kousky masa, špenát a knedlíky.