

Špenátové noky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mražený špenát 500 g
- Vejce 2 ks
- Krupička 4 lžíce
- Hrubá mouka 8 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Pepr, sůl 1 ks
- Hermelín, máslo, osmažená cibule 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si do hrnce vložíme špenát a necháme ho rozmrazit. Mezitím si v mixéru nasekáme nadrobno cibuli s česnekem. Špenát necháme vychladnout. V míse smícháme špenát s cibulí a česnekem, opeříme a osolíme. Soli může být víc, aby měly noky chuť. Dále přimícháme vajíčka a moukou s krupičkou podle potřeby. Těsto by mělo mít tužší konzistenci. Z těsta vykrajujeme dvěma lžičkami noky, které dáme vařit do vroucí vody. Nejprve zkusíme jeden nok a podle potřeby, pokud se rozpadá, přidáme ještě hrubou mouku. Až noky vyplavou, povaříme je ještě 3min. Noky můžeme servírovat samostatně s nastrouhaným hermelínem, který špenátovým nokům dodá tu správnou chuť, nebo osmaženou cibulkou. Noky také můžeme podávat jako přílohu například k uzenému masu.