

Noky se sýrovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Bramborové noky 400 g
- Jarní cibulka 5 ks
- Sýr s modrou plísní 100 g
- Mascarpone 250 g
- Špenát 225 g
- Slanina, vyškvařená 50 g
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vodu přivedte k varu ve větším hrnci a uvařte v ní noky - řiďte se návode na obalu. Mezitím tence pokrájejte jarní cibulku a nadrobte sýr. Mascarpone vyklopte do větší a širší pánve, přidejte cibulku a sýr a nechte na středním plameni sýr rozpustit. Přidejte špenát a prohřejte jej, aby zavadl. Poté vmíchejte slaninu a nakonec i uvařené okapané noky. Podle chuti dosolte.