

Špenátové noky I.

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Lučina 200 g
- Špenátové listy 130 g
- Hladká mouka 120 g
- Vejce 3 ks
- Tvrdý sýr 100 g
- Mandlové lupínky 50 g
- Žloutky 2 ks
- Strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špenát omyjeme, necháme odkapat a listy nasekáme najemno. Lučinu vyšleháme s vejci a žloutky, přidáme najemno nastrohaný sýr, prosátou hladkou mouku a drcené mandlové lupínky, ochutíme solí a muškátovým oříškem a na závěr vmícháme špenát. Vše důkladně promícháme a hustou hmotu necháme 20 minut odpočinout. Pak z poloviny hmoty tvoříme dvěma lžícemi drobné noky, které ihned vhazujeme do vroucí osolené vody a vaříme 4 - 5 minut. Jakmile vyplavou na hladinu, vyjmeme je a uložíme v teple. Stejným způsobem zpracujeme i druhou polovinu hmoty. Noky podáváme jako přílohu nebo hlavní jídlo, doplněné sýrovou nebo rajčatovou omáčkou.