Noky se špenátem a čerstvým sýrem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Nominal

Suroviny

Porce: 2

- směs na jáhlové těsto (Nominal) 200 g
- mléko 200 ml
- čerstvý sýr 150 g
- vejce, 1 ks
- tyrolský špek či pršut 100 g
- čerstvý špenát 100 g
- máslo 1 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na másle opečeme do křupava plátky špeku nakrájené na menší proužky a dáme je stranou. Do prázdné pánve vhodíme posekaný špenát, opepříme, opatrně osolíme a pár minut necháme podusit. Až v závěru přidáme opečený špek a počkáme na noky.

Ze všech surovin umícháme těsto, ze kterého vytvarujeme noky. Vhodíme do mírně osolené vroucí vody a vaříme 3 minuty, dokud nám noky nevyplavou. Dobře okapané noky přidáme do pánve, promícháme se špenátem, posypeme špetkou sýru a podáváme.