

Špenátové noky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Špenát necháme rozmrazit, lehce připeříme a přistrouháme muškátový oříšek. Poté smícháme s vejci, moukou a vodou. Těsto necháme odležet. Natvarujeme noky a vaříme cca 4 minuty ve vroucí mírně osolené vodě. Podáváme jako přílohu nebo samostatně, např. polité olivovým olejem s osmaženým prolisovaným česnekem a sypané parmazánem.

Ingredience

- Špenát porcovaný hluboce zmrazený **400 g** - 400 g
- Česnek - 8 g
- Vejce - 100 g
- Jedlá sůl - 4 g
- Olivový olej - 10 g
- Parmazán **100 g** - 40 g
- Bezlepková mouka Nomix **500 g** - 550 g
- Pitná voda nesycená - 100 g
- Pepř černý mletý **20 g** - 2 g
- Muškátový ořech celý **9 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

