

# Noky se špenátovo sýrovou omáčkou

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Bouky)

<b>název</b>	<b>množství (na 1.0 porcí)</b>	
noky - balené	200 gramy	
smetana na vaření	67 mililitry	
špenát	50 gramy	ideální namíchat mražený listový a pasírovaný...
niva	13 gramy	
Tavený sýr	6.7 gramy	
Česnek [palice]	0 kusy	
Koření - pepř černý		
koření - bazalka		
Sůl		

## návod k přípravě

Osmažíme rozmačkaný česnek, když se rozvoní, přidáme nastrohanou Nivu a tavsýr.

Když se sýr rozteče, přilijeme smetanu a přidáme špenát. Necháme ho rozmrazit a přivedeme omáčku k varu. Ke konci přidáme všechno koření.

Ochutnáme, dokořeníme... Uvaříme gnocchi dle návodu na obalu.

Vmícháme uvažené gnocchi a podáváme teplé

## úkoly

recept nemá úkoly