

# Noky se špenátovo sýrovou omáčkou

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Bouky)

<b>název</b>	<b>množství (na 13.0 porcí)</b>	
noky - balené	2.6 kilogramy	
smetana na vaření	867 mililitry	
špenát	650 gramy	ideální namíchat mražený listový a pasírovaný...
niva	173 gramy	
Tavený sýr	87 gramy	
Česnek [palice]	0.4 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