

Noky se špenátovo sýrovou omáčkou

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Bouky)

název	množství (na 30 porcí)	
noky - balené	6 kilogramy	
smetana na vaření	2 litry	
špenát	1.5 kilogramy	ideální namíchat mražený listový a pasírovaný...
niva	400 gramy	
Tavený sýr	200 gramy	
Česnek [palice]	1 kusy	
Koření - pepř černý		
koření - bazalka		
Sůl		

návod k přípravě

Osmažíme rozmačkaný česnek, když se rozvoní, přidáme nastrouhanou 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 uvařené gnocchi a podáváme teplé

úkoly

recept nemá úkoly