



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom	Glavica luka
25 g	Maslaca
500 g	Svježeg špinata
100 ml	Mlijeka
5 kom	Odstajalog žemlji (izrezane na male kockice)
1 kom	Jaje
0.5 kom	Limuna
2 jušne žlice	Krušnih mrvica
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Muškatni oraščić mljeveni

Za preljev:

3 jušne žlice	Oraha
100 g	Ribanog parmezana
75 g	Maslaca
1 šaka	Svježeg mladog špinata

Knedle od špinata

⌚ 45—60 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Prvo ogulite luk i nasjeckajte ga na sitne kockice. Zatim u tavi prodinstajte luk na malo maslaca. U isto vrijeme blanširajte špinat u kipućoj slanoj vodi nekoliko sekundi. Špinat izvadite i dobro procijedite te pustite da se malo osuši.
- 2 Špinat vrlo sitno nasjeckajte te zagrijte mlijeko i maslac u loncu, nakon što se zagrije prelijte preko kockica kruha. Pomiješajte kockice kruha s lukom, jajetom i sitno nasjeckanim špinatom, sokom od pola limuna kao i začinima te sve dobro umijesite.

SAVJET: Ako je potrebno možete dodati krušne mrvice kako bi se smjesa zgusnula.

- 3 Prije formiranja okruglica, pustite da smjesa odstoji oko 30 minuta. Najlakše način oblikovanja okruglica (veličine loptice za golf) je mokrim rukama.
- 4 Lonac slane vode prokuhajte i pustite da se okruglice krčkaju oko 20 minuta na slabijoj temperaturi. U međuvremenu pržite orahe na tavi dok se ne pojavi orašast miris. Za smeđi maslac, otopite maslac u tavi i zagrijte ga dok ne porumeni. Ne zaboravite promiješati redovito.
- 5 Knedle poslužite sa smeđim maslacem, ribanim parmezanom i malo pečenih oraha.

