



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 smedi maslac, otopite maslac u tavi i zagrijte ga dok ne porumeni. Ne zaboravite promiješati redovito.
 - 5 Knedle poslužite sa smedim maslacem, ribanim parmezanom i malo pečenih oraha.

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 mrvice
1 prstohvat	◆ Morska sol gruba
1 prstohvat	◆ Papar šarenim u zrnu
1 prstohvat	◆ Muškatni oraščići mljeveni

Za preljev:

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

