



# Nadýchané špenátové knedličky s orechovým maslom

🕒 45–60 Min   

## Príprava

### Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

1 ks	Cibuľa
25 g	Maslo
500 g	Špenát, čerstvý
100 ml	Mlieko
5 ks	Rožky, suché (nakrájané na kocky)
2 PL	Strúhanka
0.5	Citrón, šťava
1	Vajcia
1 štipka	♦ Muškátový orech mletý
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Štvorfarebné korenie celé
Na dekoráciu	
3 PL	Vlašské orechy
100 g	Parmezán, nastrúhaný
75 g	Maslo

- 1 Najskôr ošúpte a nadrobno nakrájajte cibuľu. Potom ju poduste na panvici s trochou masla do sklovita.
- 2 Medzičasom niekoľko sekúnd blanšírujte špenát v osolenej vriacej vode. Potom vyžmýkajte a nechajte trochu vyschnúť. Potom špenát nakrájajte nadrobno.
- 3 Zohrejte mlieko v hrnci a rozpustite v ňom maslo. Zmiešajte kocky chleba vo veľkej mise so zmesou mlieka a masla, cibuľou nakrájanou na kocky, vajcom, špenátom, šťavou z polovice citróna a korením a premiešajte.

**NÁPOVEDA:** V prípade potreby pridajte strúhanku, aby ste dosiahli správnu konzistenciu.

- 4 Nechajte zmes odležať približne 30 minút a následne vytvarujte knedličky. Najjednoduchší spôsob je namočiť si ruky a tvarovať knedličky do veľkosti golfových loptičiek. Prived'te do varu osolenú vodu v hrnci a varte knedličky na nízkom stupni približne 20 minút.
- 5 Medzičasom si na panvici opražte vlašské orechy, kým sa nerozvinie oriešková aróma. Na prípravu hnedého masla nechajte maslo rozpustiť na panvici, kým nezahnedne. Nezapomnite priebežne miešať.
- 6 Knedličky podávajte s hnedým maslom, strúhaným parmezánom a opečenými vlašskými orechmi. Dobrú chuť.

