

Nadýchané špenátové knedličky s orechovým maslom

45—60 Min

Príprava

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. Priveďte 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 nezhnedne. Nezabudnite priebežne miešať.

6 Knedličky podávajte s hnedým maslom, strúhaným parmezánom a opečenými vlašskými orechmi. Dobrú chuť.

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