Bramborové noky se špenátem a slaninou

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: **4**

1671 kalorií , **8 g** cukrů , **107 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: jirina1967

Odkaz: https://srecepty.cz/bramborove-noky-se-spenatem-a-slaninou

Příprava

Noky uvaříme podle návodu.V hluboké pánvi opečeme na oleji cibulku,aby zesklovatěla,přidáme plísnový sýr a zakysanou smetanu a při střední teplotě necháme rozpustit.Přidáme špenát a prohřejeme jej.Slaninu opražíme na jiné pánvi nasucho dozlatova.Lžíci slaniny dáme stranou a ostatní přidáme do směsi sýrů a špenátu.Nakonec vmícháme i scezené a okapané noky,rozdělíme do talířků a posypeme zbytkem slaniny.

Ingredience

- 400 g Gnocchi (bramborových noků)
- 3 lžíce oleje
- 1 cibule nakrájená nadrobno
- 100 g sýru s modrou plísní nakrájeného nadrobno
- 200 g zakysané smetany
- 250 g čerstvého nasekaného špenátu
- 150 g anglické slaniny nakrájené na kostičky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod