

Knedle od spanaca



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**spanaca
- **300 g**hleb
- **1 kesica**parmazana
- **1** jaje
- **1 dl**mleka
- **100 g**kackavalja
- **50 g**putera
- muslatni orah
- biber
- suvi biljni zacin
- so

Priprema

500 g spanaca (odleenog i isceenog od tecnosti). 300 g sredine hleba pomešati sa 1 jajetom, mleka dodati da se okvasi hleb i ostaviti da se sve sjedini oko 15 min. Pomešati sve sastojke i dodati 3 male kašičice brašna. Staviti kesicu parmezana, muskatni orah po ukusu, biber i biljni zacin... Kuvati u vodi, gotove su kada isplivaju na površinu vode. Ocediti ih i reati u vatrostalni sud, otopiti 2 kašike maslaca i preliti preko knedla, na svaku staviti kackavalj i peci na 200C oko 15 minuta...

Savet

Knedle jako dobro idu uz lovake šnicle... Vaši ukuani e ih obožavati. Prijatno.