

Ingrediencie

350 g mrazeného špenátu, 3 lyžice strúhanky, 300 g tučného tvarohu, 3 lyžice hrubej múky, 3 lyžice detskej krupice, 3 vajcia, 100 g strúhaného syra, soľ, mleté biele korenie, 80 g masla, štipka muškátového oriešku

Postup

Špenát necháme rozmraziť a zvolna podusíme v troške vody asi 8 minút. Potom špenát scedíme a necháme vychladnúť. Vložíme ho do misky, pridáme strúhanku, tvaroh, múku, krupicu, vajce, soľ, korenie a dobre premiešame. Do zmesi vmiešame 50 g strúhaného syra a necháme asi 10 minút v chlade odpočinúť. Zatiaľ dáme variť osolenú vodu. Zo zmesi tvarujeme knedlíčky, ktoré opatrne vhadzujeme do vriacej vody. Keď sú knedlíčky uvarené (vyplavia sa na povrch), polejeme ich rozpusteným maslom a posypeme zvyšným syrom. Podávame teplé.

