

## Noky se smetanou a špenátem

### Ingredience:

- o balení noků
- o smetana na vaření
- o mouka
- o máslo
- o čerstvý špenát
- o strouhaná mozzarella
- o sůl
- o pepř
- o provensálské bylinky

### Postup:

Jako první začneme jíškou. Necháme na pánvi rozpustit máslo a následně přidáním mouky vytvoříme jíšku, tak aby byla krásně krémová. Následně ji zalijeme smetanou a po přivedení k varu přidáme sůl, pepř a nadrcené provensálské bylinky. V mezičase si uvaříme noky. Jakmile smetana projde varem, postupně začneme přidávat strouhanou mozzarellu a přidáváme ji do té doby, než má omáčka požadovanou hustotu (je to individuální). Nakonec lehce vmícháme čerstvý špenát a hotové noky a jsme připraveni pokrm podávat.

### Podmínky:

- o Musíme mít mozzarellu, jiný sýr není tak dobrý. Špenát by měl být také čerstvý, jelikož mražený nemá stejný efekt.