Špenátové noky z krupičky

Časová náročnost: minut

Na těsto:

1/2 litru	mléko
80 g	máslo
220 g	jemná krupička (doporučujeme naši krupičku Babyland)
	sůl
trochu	tymián
2 hrsti	čerstvý špenát
1 hrst	čerstvá bazalka
2 ks	vejce



Navrch:

kousek	rozpuštěné máslo
	tvrdý sýr

Postup přípravy

Mléko s máslem zahřejeme v rendlíku téměř k varu. Osolíme, přihodíme trochu tymiánu a za stálého míchání postupně přisypáváme krupičku, dokud nám nevznikne husté těsto. To dáme do ledničky vychladnout. Mezitím si špenát spaříme horkou vodou, rychle jej zchladíme a vodu vymačkáme. Spolu s čerstvou bazalkou nasekáme na kousky. Bazalku se špenátem a vajíčky vmícháme do vychladlého těsta. (Pokud by těsto nebylo dostatečně husté, přidejte ještě na závěr trošku krupičky.) Z těsta vytvoříme kuličky (šišky, noky) a vhodíme je do hrnce s vroucí vodou. Vaříme asi 4 minuty, dokud nevyplavou na povrch. Vylovíme je a dáme na talíře. Přelijeme troškou másla, přesypeme tvrdým sýrem a ihned podáváme.